



GE731K
GE732K
GE733K

Φούρνος μικροκυμάτων

Οδηγίες χρήσης και Οδηγός ψησίματος

φανταστείτε τις δυνατότητες

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν
της Samsung.

Σας ενημερώνουμε ότι η εγγύηση Samsung ΔΕΝ καλύπτει επισκέψεις από το τμήμα σέρβις για επεξήγηση της λειτουργίας του προϊόντος, διόρθωση εσφαλμένης εγκατάστασης ή πραγματοποίηση συνήθους καθαρισμού ή συντήρησης.



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Οδηγός γρήγορης αναφοράς.....	11
Εξαρτήματα.....	12
Φούρνος	13
Πίνακας ελέγχου.....	13
Πώς λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων.....	14
Έλεγχος σωστής λειτουργίας του φούρνου σας	14
Ρύθμιση της λειτουργίας εξοικονόμησης ενέργειας	14
Ρύθμιση της ώρας	15
Ψήσιμο/ζέσταμα	15
Βαθμίδες ισχύος	16
Διακοπή ψησίματος	16
Προσαρμογή του χρόνου ψησίματος	16
Χρήση της λειτουργίας άμεσου ζεστάματος/ψησίματος	17
Ρυθμίσεις άμεσου ζεστάματος/ψησίματος	17
Χρήση της λειτουργίας αυτόματης ταχείας απόψυξης	18
Ρυθμίσεις αυτόματης ταχείας απόψυξης.....	18
Ψήσιμο στο γκριλ	19
Συνδυασμός ψησίματος μικροκυμάτων και γκριλ	19
Ψήσιμο πολλαπλών βαθμίδων.....	20
Επιλογή των εξαρτημάτων	20
Απενεργοποίηση του βομβητή.....	21
Κλείδωμα ασφαλείας του φούρνου μικροκυμάτων	21
Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών	21
Οδηγός ψησίματος	23
Λύσεις σε πιθανές απορίες ή προβλήματα.....	31
Τεχνικές προδιαγραφές	32

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΟΔΗΓΙΩΝ

Μόλις αγοράσατε έναν φούρνο μικροκυμάτων SAMSUNG. Οι οδηγίες χρήστη περιέχουν χρήσιμες πληροφορίες για το ψήσιμο με το φούρνο μικροκυμάτων σας:

- Προφυλάξεις για την ασφάλεια
- Κατάλληλα εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη
- Χρήσιμες συμβουλές ψησίματος
- Συμβουλές ψησίματος

ΥΠΟΜΝΗΜΑ ΣΥΜΒΟΛΩΝ ΚΑΙ ΕΙΚΟΝΙΔΙΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνοι ή μη ασφαλείς χειρισμοί που μπορεί να οδηγήσουν σε **σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο**.



ΠΡΟΣΟΧΗ

Κίνδυνοι ή μη ασφαλείς χειρισμοί που μπορεί να οδηγήσουν σε **μικρό τραυματισμό ή στην πρόκληση ζημιών**.



Προειδοποίηση: Κίνδυνος πυρκαγιάς



Προειδοποίηση: Καυτή επιφάνεια



Προειδοποίηση: Ηλεκτρικό ρεύμα



Προειδοποίηση: Εκρηκτικό υλικό



ΜΗΝ επιχειρήσετε.



ΜΗΝ αγγίζετε.



ΜΗΝ αποσυναρμολογείτε.



Ακολουθήστε αυστηρά τις οδηγίες.



Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.



Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι γειωμένη προκειμένου να αποφευχθεί η ηλεκτροπληξία.



Καλέστε το κέντρο σέρβις για βοήθεια.



Σημείωση



Σημαντικό



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

Φροντίστε να ακολουθείτε πάντα αυτές τις προφυλάξεις ασφαλείας.

Προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο, βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις παρακάτω οδηγίες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ (Μόνο λειτουργία μικροκυμάτων)

-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το φούρνο, μέχρις ότου τον επισκευάσει κάποιος ικανός τεχνικός.
-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η διαδικασία του σέρβις ή της επισκευής του φούρνου που περιλαμβάνει αφαίρεση του καλύμματος προστασίας από την ενέργεια μικροκυμάτων, είναι επικίνδυνη και θα πρέπει να εκτελείται από ικανούς τεχνικούς.
-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα υγρά και άλλες τροφές δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε στεγανοποιημένα δοχεία, καθώς είναι επιρρεπή σε εκρήξεις.
-  Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Να αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το φούρνο χωρίς επίβλεψη μόνον όταν τους έχουν δοθεί επαρκείς οδηγίες, ώστε να είναι σε θέση να χρησιμοποιήσουν το φούρνο με ασφαλή τρόπο και να κατανοούν τους κινδύνους της ακατάλληλης χρήσης.
-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εάν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή εάν τους δοθούν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και οι εργασίες συντήρησης από τον χρήστη δεν θα πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και βρίσκονται υπό επίβλεψη.
-  Να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.
-  Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, να παρακολουθείτε το φούρνο γιατί υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης.

- ★ Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για το ζέσταμα τροφίμων και αφεψημάτων. Η αποξήρανση τροφίμων ή το στέγνωμα ρούχων και το ζέσταμα θερμαντικών επιθεμάτων, παντοφλών, σφουγγαριών, υγρών ρούχων και παρόμοιων αντικειμένων ενδέχεται να ενέχουν κίνδυνο τραυματισμού, ανάφλεξης ή πυρκαγιάς.
- 🔧 Εάν βγαίνει καπνός, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή και κρατήστε την πόρτα κλειστή για να συγκρατήσετε τις φλόγες.
- ★ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το ζέσταμα αφεψημάτων σε φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να προκαλέσει καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα όταν κρατάτε το δοχείο.
- ★ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακινείται και να γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας πριν από την κατανάλωση, για την αποφυγή εγκαυμάτων.
- ☐ Τα αβγά με το κέλυφός τους και τα βραστά αβγά δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε φούρνους μικροκυμάτων, καθώς ενδέχεται να εκραγούν ακόμα και μετά το ζέσταμα στο φούρνο μικροκυμάτων.
- ★ Ο φούρνος θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα τροφών.

- 🔧 Εάν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια, η οποία ενδέχεται να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.
- ☐ Η συσκευή δεν προορίζεται για εγκατάσταση σε οδικά οχήματα, τροχόσπιτα και άλλα παρόμοια οχήματα.
- ★ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες ή με απώλεια εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό εποπτεία ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- ★ Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται έτσι ώστε να διασφαλίζεται πως δεν παίζουν με τη συσκευή.
- 🔧 Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος καταστραφεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπία σέρβις ή από κάποιον εξειδικευμένο τεχνικό, έτσι ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
- ☐ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα υγρά ή άλλες τροφές δεν πρέπει να ζεσταίνονται σε στεγανοποιημένα δοχεία, καθώς είναι επιρρεπή σε εκρήξεις.
- ☐ Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται με πίδακα νερού.



- ★ Αυτός ο φούρνος θα πρέπει να τοποθετηθεί στη σωστή κατεύθυνση και στο σωστό ύψος που να επιτρέπουν την εύκολη πρόσβαση στην κοιλότητα του φούρνου και στην περιοχή των κουμπιών ελέγχου.
- ★ Προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, θα πρέπει να τον θέσετε σε λειτουργία με το μπόλ νερού επί 10 λεπτά και μετά να τον χρησιμοποιήσετε.
- ★ Αν από το φούρνο εξέρχεται περίεργος θόρυβος, οσμή καμένου ή καπνός, αποσυνδέστε αμέσως το καλώδιο ρεύματος και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.
- ★ Ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιον τρόπο, ώστε να υπάρχει πρόσβαση στο φιν.
- ☐ Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για χρήση μόνον επάνω στον πάγκο της κουζίνας, ο φούρνος μικροκυμάτων δεν πρέπει να τοποθετείται μέσα σε ντουλάπι.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ (Μόνο λειτουργία φούρνου) - Προαιρετικό

- ☑ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν η συσκευή βρίσκεται σε τρόπο λειτουργίας συνδυασμού ψησίματος, τα παιδιά θα πρέπει να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνον υπό επίβλεψη, λόγω της δημιουργίας υψηλών θερμοκρασιών στο φούρνο.
- ★ Κατά τη χρήση της συσκευής επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες. Προσέχετε να μην έρθετε σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία που υπάρχουν στο εσωτερικό του φούρνου.
- ☐ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Στα σημεία πρόσβασης ενδέχεται να επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά.
- ☐ Απαγορεύεται η χρήση ατμοκαθαριστή.
- ☐ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει τεθεί εκτός λειτουργίας προτού αντικαταστήσετε τη λάμπα για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- ★ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Στη συσκευή και στα προσβάσιμα σημεία επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση. Προσέχετε να μην έρθετε σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Διατηρήστε μακριά από τη συσκευή τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση.

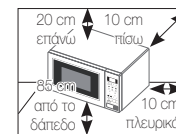
- ★ Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εάν βρίσκονται υπό επίβλεψη ή εάν τους δοθούν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν θα πρέπει να πραγματοποιούνται από τα παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- ☐ Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά με αποξεστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία απόξεσης για να καθαρίσετε τη γυάλινη επιφάνεια της πόρτας του φούρνου, διότι μπορεί να γρατσουνίσετε την επιφάνεια και να προκληθεί θραύση του γυαλιού.
- ☐ Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- ☐ Η πόρτα ή η εξωτερική επιφάνεια ενδέχεται να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- ☐ Να τοποθετείτε τη συσκευή και το καλώδιό της σε σημείο που δεν φτάνουν παιδιά κάτω των 8 ετών.
- ☐ Οι συσκευές δεν προορίζονται για χρήση με τη βοήθεια εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

Αυτό το προϊόν αποτελεί εξοπλισμό ISM Ομάδας 2 Κατηγορίας Β. Η ομάδα 2 περιλαμβάνει όλο τον εξοπλισμό ISM στον οποίο παράγεται ή/και χρησιμοποιείται σκόπιμα ενέργεια ραδιοσυχνοτήτων με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας για την επεξεργασία του υλικού και του εξοπλισμού EDM και συγκόλλησης τόξου. Ο εξοπλισμός Κατηγορίας Β είναι κατάλληλος για χρήση σε κατοικίες και σε εγκαταστάσεις που είναι απευθείας συνδεδεμένες σε δίκτυο παροχής ρεύματος χαμηλής τάσης, το οποίο τροφοδοτεί κτήρια που χρησιμοποιούνται για οικιακούς σκοπούς.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Τοποθετήστε το φούρνο σε επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια, σε ύψος 85 cm από το δάπεδο. Η επιφάνεια θα πρέπει να αντέχει με ασφάλεια το βάρος του φούρνου.

1. Κατά την τοποθέτηση του φούρνου, για τον επαρκή αερισμό του, φροντίστε να αφήσετε τουλάχιστον 10 cm κενό πίσω από το φούρνο και στις πλευρές του και 20 cm χώρο προς τα επάνω.



2. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας που υπάρχουν στο εσωτερικό του φούρνου.
3. Τοποθετήστε το δακτύλιο κύλισης και τον περιστρεφόμενο δίσκο. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος περιστρέφεται ελεύθερα. (Μόνο για μοντέλο με καλώδιο ρεύματος)



4. Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιο τρόπο ώστε να υπάρχει πρόσβαση στο φιν.

☐ Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος καταστραφεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπία σέρβις ή από κάποιον εξειδικευμένο τεχνικό, έτσι ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος. Για τη δική σας ασφάλεια, συνδέστε το καλώδιο σε μια κατάλληλα γειωμένη πρίζα εναλλασσόμενου ρεύματος.

☐ Μην τοποθετείτε το φούρνο μικροκυμάτων σε σημείο με πολλή ζέστη ή υγρασία, όπως για παράδειγμα, κοντά σε συμβατικό φούρνο ή καλοριφέρ. Πρέπει να τηρούνται οι προδιαγραφές τροφοδοσίας ρεύματος του φούρνου και, σε περίπτωση που χρησιμοποιηθεί κάποιο καλώδιο επέκτασης, πρέπει να φέρει τις ίδιες προδιαγραφές με το καλώδιο ρεύματος του φούρνου. Σκουπίστε το εσωτερικό και την τσιμούχα της πόρτας με ένα υγρό πανί, προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Τα παρακάτω εξαρτήματα του φούρνου μικροκυμάτων θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά, προκειμένου να αποφευχθεί η συσσώρευση λίπους και υπολειμμάτων τροφών:

- Εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες
- Πόρτα και τσιμούχες πόρτας

- Περιστρεφόμενος δίσκος και δακτύλιο κύλισης (Μόνο για μοντέλα με Περιστρεφόμενο δίσκο)

☐ **ΠΑΝΤΟΤΕ** να φροντίζετε, ώστε οι τσιμούχες της πόρτας να είναι καθαρές και η πόρτα να κλείνει κανονικά.

☐ Εάν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια η οποία ενδέχεται να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.

1. Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα μαλακό πανί και χλιαρό νερό με σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

2. Αφαιρέστε τυχόν πιτσιλιές ή λεκέδες από τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με πανί που έχετε βουτήξει σε σαπουνάδα. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

3. Για την αφαίρεση τροφών που έχουν κολλήσει και την απομάκρυνση των μυρωδιών, τοποθετήστε στο φούρνο ένα φλιτζάνι αραιωμένο χυμό λεμονιού και θερμάνετε για δέκα λεπτά στο μέγιστο επίπεδο ισχύος.

4. Να πλένετε το πιάτο (πλένεται σε πλυντήριο πιάτων) όποτε απαιτείται.

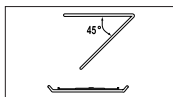
☐ **ΜΗΝ** ρίχνετε νερό στις οπές εξαερισμού.

ΜΗΝ μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά ή χημικά διαλυτικά. Προσέξτε ιδιαίτερα όταν καθαρίζετε τις τσιμούχες της πόρτας για να βεβαιωθείτε ότι τα σωματίδια δεν:

- Συσσωρεύονται
- Εμποδίζουν το σωστό κλείσιμο της πόρτας

 **Καθαρίζετε** το εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων μετά από κάθε χρήση χρησιμοποιώντας ένα ήπιο διάλυμα καθαρισμού, αλλά αφήνετε το φούρνο μικροκυμάτων να κρυώσει προτού τον καθαρίσετε, προκειμένου να αποφύγετε τυχόν τραυματισμούς.

Κατά τον καθαρισμό του επάνω τμήματος στο εσωτερικό της κοιλότητας, στρέψτε το θερμαντικό στοιχείο προς τα κάτω κατά 45° για να διευκολυνθείτε κατά τον καθαρισμό του. (Μόνο για μοντέλα με περιστρεφόμενο θερμαντικό στοιχείο)



ΦΥΛΑΞΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Πρέπει να παίρνετε μερικές απλές προφυλάξεις όταν αποθηκεύετε ή στέλνετε για σέρβις το φούρνο μικροκυμάτων.

Ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν φθαρεί:

- Σπασμένη ασφάλεια
- Φθαρμένες τσιμούχες
- Παραμορφωμένο ή αλλοιωμένο περίβλημα του φούρνου

Οι επισκευές θα πρέπει να γίνονται αποκλειστικά από ειδικευμένο τεχνικό σέρβις

 **ΠΟΤΕ** μην αφαιρείτε το εξωτερικό περίβλημα από το φούρνο. Εάν ο φούρνος είναι ελαττωματικός και χρειάζεται σέρβις ή έχετε αμφιβολίες για την κατάσταση του:

- Αποσυνδέστε τον από την πρίζα
- Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις

 Αν θέλετε να αποθηκεύσετε το φούρνο σας προσωρινά, επιλέξτε έναν χώρο χωρίς υγρασία και σκόνη.

Λόγος: Η σκόνη και η υγρασία ενδέχεται να βλάψουν τα λειτουργικά μέρη του φούρνου.

 Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων δεν προορίζεται για εμπορική χρήση.

 Για λόγους ασφαλείας, η αντικατάσταση του λαμπτήρα δεν πρέπει να πραγματοποιείται από εσάς. Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της Samsung, προκειμένου να αντικαταστήσει το λαμπτήρα ένας ειδικευμένος τεχνικός.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

				
 Οι τροποποιήσεις ή οι επισκευές της συσκευής θα πρέπει να γίνονται αποκλειστικά από ειδικευμένο τεχνικό.	✓	✓	✓	✓
 Μην ζεσταίνετε υγρά και άλλα τρόφιμα σε στεγανοποιημένα δοχεία για τη λειτουργία μικροκυμάτων.	✓	✓	✓	✓
 Για την ασφάλειά σας, μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με νερό υπό πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.	✓	✓	✓	✓



	Μην τοποθετείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε θερμαντικό στοιχείο ή εύφλεκτο υλικό, σε υγρό, λιπαρό ή σκονισμένο μέρος, σε μέρος το οποίο είναι εκτεθειμένο στο άμεσο ηλιακό φως και στο νερό ή όπου ενδέχεται να υπάρξει διαρροή αερίου ή σε ανώμαλο έδαφος.	✓	✓	✓	✓
	Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι κατάλληλα γειωμένη σύμφωνα με τους τοπικούς και εθνικούς κανονισμούς.	✓	✓	✓	✓
	Απομακρύνετε τακτικά όλες τις ξένες ουσίες, όπως η σκόνη και το νερό, από την υποδοχή του φιν τροφοδοσίας και τα σημεία επαφής, χρησιμοποιώντας ένα στεγνό πανί.	✓	✓	✓	✓
	Μην τραβάτε και μην κάμπτετε υπερβολικά το καλώδιο ρεύματος και μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω σε αυτό.	✓	✓	✓	✓
	Σε περίπτωση διαρροής αερίου (όπως αέριο προπανίου, υγραέριο κ.λπ.), πραγματοποιήστε άμεσως εξερισμό χωρίς να αγγίξετε το φιν τροφοδοσίας.	✓	✓	✓	✓
	Μην αγγίζετε το φιν τροφοδοσίας με βρεγμένα χέρια.	✓	✓	✓	✓
	Μην θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας αποσυνδέοντας το φιν τροφοδοσίας όταν βρίσκεται σε εξέλιξη κάποια λειτουργία.	✓	✓	✓	✓
	Μην εισάγετε τα δάχτυλά σας ή ξένες ουσίες. Εάν εισέλθει στη συσκευή οποιαδήποτε ξένη ουσία, όπως νερό, αποσυνδέστε το φιν τροφοδοσίας και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.	✓	✓	✓	✓
	Μην ασκείτε υπερβολική πίεση και μην τραντάζετε τη συσκευή.	✓	✓	✓	✓
	Μην τοποθετείτε το φούρνο πάνω από εύθραυστα αντικείμενα, όπως ο νεροχύτης ή κάποιο γυάλινο αντικείμενο.	✓	✓		
	Μην χρησιμοποιείτε βενζίνη, διαλυτικό, οινόπνευμα, ατμοκαθαριστή ή καθαριστικό υπό υψηλή πίεση για να καθαρίσετε τη συσκευή.	✓	✓	✓	✓
	Βεβαιωθείτε ότι η τάση ρεύματος, η συχνότητα και το ηλεκτρικό ρεύμα είναι ίδια με τις προδιαγραφές του προϊόντος.	✓	✓	✓	✓
	Στερεώστε καλά το φιν τροφοδοσίας στην πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε προσαρμογέα ρεύματος, καλώδιο επέκτασης ή μετασχηματιστή.	✓	✓	✓	

	Μην αγκιστρώνετε το καλώδιο ρεύματος σε μεταλλικό αντικείμενο και μη βάζετε το καλώδιο ρεύματος ανάμεσα σε αντικείμενα ή πίσω από το φούρνο.	✓	✓	✓	
	Μη χρησιμοποιείτε φθαρμένο φιν τροφοδοσίας, φθαρμένο καλώδιο ρεύματος ή χαλαρή πρίζα. Εάν το φιν τροφοδοσίας ή το καλώδιο ρεύματος υποστεί βλάβη, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις.	✓	✓	✓	✓
	Μην ρίχνετε ή μην ψεκάζετε με νερό απευθείας στο φούρνο.	✓	✓		
	Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω ή μέσα στο φούρνο ή πάνω στην πόρτα του φούρνου.	✓	✓	✓	
	Μην ψεκάζετε την επιφάνεια του φούρνου με πτητικά υλικά, όπως εντομοκτόνα.	✓	✓		
	Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά μέσα στο φούρνο. Προσέχετε ιδιαίτερα όταν ζεσταίνετε φαγητά ή ποτά που περιέχουν αλκοόλ, καθώς οι ατμοί του αλκοόλ ενδέχεται να έρθουν σε επαφή με καυτό μέρος του φούρνου.	✓		✓	✓
	Κρατήστε τα παιδιά μακριά από την πόρτα όταν την ανοίξετε ή την κλείνετε, διότι μπορεί να χτυπήσουν πάνω στην πόρτα ή να πιαστούν τα δάχτυλά τους στην πόρτα.	✓	✓	✓	✓
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το ζέσταμα αφεισημάτων σε φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να προκαλέσει καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα όταν κρατάτε το δοχείο. Για να αποφύγετε αυτό το ενδεχόμενο, αφήνετε ΠΑΝΤΑ ένα χρονικό περιθώριο τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων μετά την απενεργοποίηση του φούρνου, ώστε να εξισώνεται η θερμοκρασία. Ανακινήστε κατά το ζέσταμα, εάν είναι απαραίτητο και ΠΑΝΤΟΤΕ να ανακινήτε μετά από το ζέσταμα. Σε περίπτωση εγκαύματος, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες ΠΡΩΤΩΝ ΒΟΗΘΕΙΩΝ:	✓	✓	✓	✓
	- Βυθίστε την περιοχή του εγκαύματος σε κρύο νερό για τουλάχιστον 10 λεπτά. - Καλύψτε με έναν καθαρό, στεγνό επίδεσμο. - Μην χρησιμοποιήσετε κρέμες, έλαια και λουσίον.				

ΠΡΟΣΟΧΗ					
	Να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε μεταλλικά, σερβίτσια με χρυσή ή ασημένια διακόσμηση, σουβλιάρια, πιρούνια κ.λπ. Να αφαιρείτε τα σύρματα σύσφιξης από χάρτινες και πλαστικές σακούλες. Λόγος: Ενδέχεται να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο ή σπινθήρας και να υποστεί ζημιά ο φούρνος.	✓		✓	✓
	Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να στεγνώσετε χαρτιά ή ρούχα.	✓		✓	✓
	Να χρησιμοποιείτε μικρότερους χρόνους για μικρότερες ποσότητες φαγητού ώστε να αποτρέψετε την υπερθέρμανση και το κάψιμο του φαγητού.	✓		✓	✓
	Μην βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος ή το φις τροφοδοσίας στο νερό και κρατήστε το καλώδιο ρεύματος μακριά από θερμότητα.	✓	✓		
	Τα αβγά με το κέλυφός τους και τα βραστά αβγά δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε φούρνους μικροκυμάτων, καθώς ενδέχεται να εκραγούν μετά το ζέσταμα στο φούρνο μικροκυμάτων. Επίσης, μην ζεσταίνετε φιάλες, βάζα και δοχεία αεροστεγή ή με κενό αέρος, καρύδια με το κέλυφός τους, ντομάτες κ.λπ.			✓	✓
	Μην καλύπτετε τις θυρίδες εξαερισμού με πανί ή χαρτί. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά, καθώς ο καυτός αέρας βγαίνει από το φούρνο. Ο φούρνος ενδέχεται επίσης να υπερθερμανθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα, και θα παραμείνει εκτός λειτουργίας έως ότου ψυχθεί επαρκώς.	✓		✓	
	Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου κατά την απομάκρυνση του πιάτου από το εσωτερικό του φούρνου, για την αποφυγή ακούσιων εγκαυμάτων.			✓	
	Ανακατεύετε τα υγρά κατά το ζέσταμα ή μετά από αυτό και αφήνετέ τα να σταθούν για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα μετά το ζέσταμα, προκειμένου να αποφύγετε τον εκρηκτικό βρασμό.			✓	
	Σταθείτε σε απόσταση ενός βραχίονα από το φούρνο κατά το άνοιγμα της πόρτας, για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από τον καυτό αέρα ή την καπνιά που βγαίνει.			✓	

	Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων όταν είναι κενός. Ο φούρνος μικροκυμάτων θα σταματήσει αυτόματα να λειτουργεί επί 30 λεπτά για λόγους ασφαλείας. Συνιστούμε να τοποθετείτε πάντα ένα ποτήρι νερό στο εσωτερικό του φούρνου για να απορροφά την ενέργεια μικροκυμάτων, σε περίπτωση που ο φούρνος τεθεί εσφαλμένα σε λειτουργία.	✓		✓
	Κατά την εγκατάσταση του φούρνου, φροντίστε να αφήσετε τον κενό χώρο που ορίζεται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης. (Βλ. Εγκατάσταση του φούρνου μικροκυμάτων.)	✓		✓
	Να προσέχετε όταν συνδέετε άλλες ηλεκτρικές συσκευές σε πρίζες που βρίσκονται κοντά στο φούρνο.	✓	✓	✓

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΡΟΠΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΕ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ. (ΜΟΝΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ).

Η μη τήρηση των ακόλουθων μέτρων προφύλαξης ενδέχεται να προκαλέσει επιβλαβή έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων.

- Σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το φούρνο με την πόρτα ανοιχτή, να παρεμβάινετε στις μανδάλωσεις ασφαλείας (ασφάλειες πόρτας) και να εισαγάγετε ξένα αντικείμενα στις οπές της μανδάλωσης ασφαλείας.
- ΜΗΝ τοποθετείτε κανένα αντικείμενο ανάμεσα στην πόρτα και στην πρόσφυση του φούρνου και μην αφήνετε φαγητό ή υπολείμματα καθαριστικού να συσσωρεύονται στις επιφάνειες στεγανοποίησης. Φροντίστε να διατηρείτε καθαρή την πόρτα και τις επιφάνειες στεγανοποίησης της, σκουπίζοντας μετά από κάθε χρήση με ένα βρεγμένο πανί και, στη συνέχεια, με ένα μαλακό στεγνό πανί.
- Εάν ο φούρνος έχει υποστεί βλάβη, ΜΗΝ τον χρησιμοποιείτε, μέχρις ότου επισκευαστεί από ειδικευμένο τεχνικό προσωπικό για φούρνους μικροκυμάτων, εκπαιδευμένο από τον κατασκευαστή. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό, η πόρτα του φούρνου να κλείνει καλά και να μην έχει γίνει καμία ζημιά στα παρακάτω μέρη:
 - Πόρτα (στρέβλωση)
 - Αρθρώσεις πόρτας (σπασμένες ή χαλαρές)
 - Τσιμούχες πόρτας και επιφάνειες στεγανοποίησης
- Απαγορεύεται η προσαρμογή ή η επισκευή του φούρνου από τεχνικό προσωπικό που δεν είναι κατάλληλα ειδικευμένο στους φούρνους μικροκυμάτων και δεν έχει εκπαιδευτεί από τον κατασκευαστή.

Η Samsung θα χρεώσει ένα ποσό επισκευής για την αντικατάσταση ενός εξαρτήματος ή για την επισκευή αισθητικού ελαττώματος, εάν η ζημιά που έχει υποστεί η μονάδα ή/και η ζημιά ή η απώλεια του εξαρτήματος προκλήθηκαν από τον πελάτη. Τα αντικείμενα που καλύπτει ο όρος αυτός περιλαμβάνουν:



- (α) Πόρτα, λαβή, εξωτερικό περίβλημα ή πίνακας ελέγχου που έχουν υποστεί βαθύλωμα, γρατσουνιές ή έχουν σπάσει.
- (β) Δίσκος, οδηγός κύλισης, σύνδεσμος ή σχάρα που έχουν σπάσει ή λείπουν.
- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο για το σκοπό για τον οποίο προορίζεται, όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Οι Προειδοποιήσεις και οι Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας που περιλαμβάνονται σε αυτό το εγχειρίδιο δεν καλύπτουν όλες τις πιθανές συνθήκες και καταστάσεις που μπορεί να προκύψουν. Αποτελεί δική σας ευθύνη να χρησιμοποιείτε κοινή λογική και να προσέχετε κατά την εγκατάσταση, τη συντήρηση και το χειρισμό της συσκευής σας.
 - Λόγω του ότι οι παρακάτω οδηγίες λειτουργίας καλύπτουν διάφορα μοντέλα, τα χαρακτηριστικά του φούρνου μικροκυμάτων σας μπορεί να διαφέρουν ελαφρώς από αυτά που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο, ενώ ενδέχεται να μην ισχύουν όλα τα σύμβολα προειδοποίησης. Εάν έχετε ερωτήσεις ή ανησυχίες, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις ή αναζητήστε βοήθεια και πληροφορίες στη διαδικτυακή τοποθεσία www.samsung.com.
 - Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων έχει σχεδιαστεί για το ζεσταμα φαγητού. Προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μην ζεσταίνετε κανενός είδους υφάσματα ή μαξιλάρια με γέμισμα από σπόρους, τα οποία θα μπορούσαν να προκαλέσουν εγκαύματα και πυρκαγιά. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από την ακατάλληλη ή λανθασμένη χρήση της συσκευής.
 - Εάν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια η οποία ενδέχεται να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.



ΣΥΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ & ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ)

(Ισχύει σε χώρες με ξεχωριστά συστήματα συλλογής)

Αυτό το σήμα που εμφανίζεται επάνω στο προϊόν, στα εξαρτήματά του ή στα εγχειρίδια που το συνοδεύουν, υποδεικνύει ότι το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα (π.χ. φορτιστής, ακουστικά, καλώδιο USB) δεν θα πρέπει να ρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής τους. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον ή την υγεία εξαιτίας της ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, σας παρακαλούμε να διαχωρίσετε αυτά τα προϊόντα από άλλους τύπους απορριμμάτων και να τα ανακυκλώσετε, ώστε να βοηθήσετε στην βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.

Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επικοινωνία είτε με το κατάστημα απ' όπου αγόρασαν αυτό το προϊόν, είτε με τις κατά τόπους υπηρεσίες, προκειμένου να πληροφορηθούν τις λεπτομέρειες σχετικά με τον τόπο και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να δώσουν αυτά τα προϊόντα για ασφαλή προς το περιβάλλον ανακύκλωση.

Οι επιχειρήσεις-χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επαφή με τον προμηθευτή τους και να ελέγξουν τους όρους και τις προϋποθέσεις του συμβολαίου αγοράς. Αυτό το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα δεν θα πρέπει να αναμειγνύονται με άλλα συνήθιστα απορρίμματα προς διάθεση.

ΟΔΗΓΟΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΑΝΑΦΟΡΑΣ

Εάν θέλετε να ψήσετε φαγητό.

1. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
Επιλέξτε τη βαθμίδα ισχύος, πατώντας το κουμπί **Βαθμίδα ισχύος** (⌂) μία ή περισσότερες φορές.



2. Επιλέξτε το χρόνο ψήματος πατώντας το κουμπί **10 min (10 λεπτά), 1 min (1 λεπτό) ή 10 s (10 δευτ.)** όπως απαιτείται.

$\frac{h}{10 \text{ min}}$ $\frac{min}{1 \text{ min}}$ 10 s

3. Πατήστε το κουμπί **Start (Έναρξη)** (◀).

Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψήματος αρχίζει.
Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.



Start

Εάν θέλετε να αποψύξετε φαγητό.

1. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό στο φούρνο.
Πατήστε το κουμπί **Rapid Defrost (Ταχεία αποψύξη)** (❄❄) μία ή περισσότερες φορές, ανάλογα με τον τύπο του φαγητού που θέλετε να αποψύξετε.



Rapid

2. Επιλέξτε το χρόνο ψήματος πατώντας τα κουμπιά **kg** και **100g** όπως απαιτείται.

Kg 100g

3. Πατήστε το κουμπί **Start (Έναρξη)** (◀).



Start

Εάν θέλετε να προσθέσετε ένα επιπλέον λεπτό.

Αφίστε το φαγητό στο φούρνο.
Πατήστε το **+30s (+30 δευτ.)** μία ή περισσότερες φορές, κάθε φορά που θέλετε να προσθέσετε 30 δευτερόλεπτα.

+30 s



Εάν θέλετε να ψήσετε φαγητό στο γκριλ.

1. Προθερμάνετε το γκριλ στην απαιτούμενη θερμοκρασία, πατώντας το **Γκριλ (U)**, τη ρύθμιση του χρόνου **10 min (10 λεπτά)**, **1 min (1 λεπτό)** και **10 s (10 δευτ.)** και **Start (Έναρξη)** (◊).



$\frac{h}{10 \text{ min}}$ $\frac{\text{min}}{1 \text{ min}}$ 10 s

2. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα μέσα στο φούρνο. Πατήστε το κουμπί **Γκριλ (U)**. Επιλέξτε το χρόνο ψησίματος πατώντας το κουμπί **10 min (10 λεπτά)**, **1 min (1 λεπτό)** ή **10 s (10 δευτ.)**.

3. Πατήστε το κουμπί **Start (Έναρξη)** (◊).



Start

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε, έχετε στην κατοχή σας και ορισμένα εξαρτήματα, τα οποία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε με ποικίλους τρόπους.

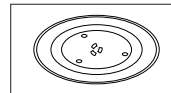
1. **Δακτύλιος κύλισης**, προορίζεται για τοποθέτηση στο κέντρο του φούρνου.

Σκοπός: Ο δακτύλιος κύλισης στηρίζει τον περιστρεφόμενο δίσκο.



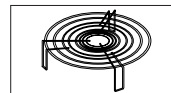
2. **Περιστρεφόμενος δίσκος**, προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στο δακτύλιο κύλισης, με εφαρμογή του κεντρικού σφιγκτήρα στο σύνδεσμο.

Σκοπός: Ο περιστρεφόμενος δίσκος αποτελεί την κύρια επιφάνεια ψησίματος. Μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα για να καθαριστεί.



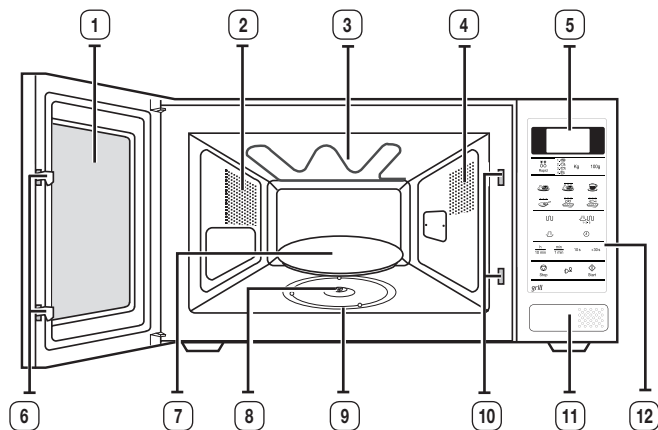
3. **Σχάρα γκριλ**, προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Σκοπός: Η μεταλλική σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο στο γκριλ, καθώς και για συνδυασμούς ψησίματος.



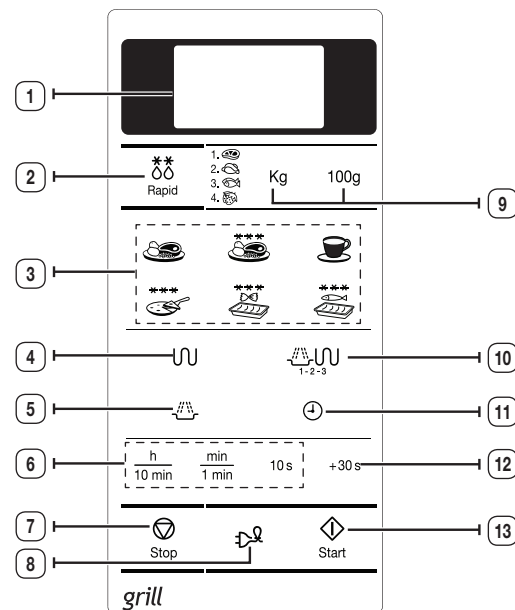
-  **ΜΗΝ** χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς το δακτύλιο κύλισης και τον περιστρεφόμενο δίσκο.

ΦΟΥΡΝΟΣ



- | | |
|---------------------|-------------------------------|
| 1. ΠΟΡΤΑ | 7. ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΟΣ ΔΙΣΚΟΣ |
| 2. ΟΠΕΣ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ | 8. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ |
| 3. ΓΚΡΙΛ | 9. ΔΑΚΤΥΛΙΟΣ ΚΥΛΙΣΗΣ |
| 4. ΦΩΣ | 10. ΟΠΕΣ ΜΑΝΔΑΛΩΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ |
| 5. ΘΘΟΝΗ | 11. ΚΟΥΜΠΙ ΑΝΟΙΓΜΑΤΟΣ ΠΟΡΤΑΣ |
| 6. ΑΣΦΑΛΕΙΕΣ ΠΟΡΤΑΣ | 12. ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ |

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. ΘΘΟΝΗ | 7. ΚΟΥΜΠΙ ΔΙΑΚΟΠΗΣ/ΑΚΥΡΩΣΗΣ |
| 2. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΤΑΧΕΙΑΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ | 8. ΚΟΥΜΠΙ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ |
| 3. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΜΕΣΟΥ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ/ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ | 9. ΕΠΙΛΟΓΗ ΒΑΡΟΥΣ |
| 4. ΚΟΥΜΠΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΓΚΡΙΛ | 10. ΚΟΥΜΠΙ ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ |
| 5. ΚΟΥΜΠΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ | 11. ΚΟΥΜΠΙ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΡΟΛΟΙΟΥ |
| 6. ΚΟΥΜΠΙ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΧΡΟΝΟΥ | 12. ΚΟΥΜΠΙ +30 ΔΕΥΤ. |
| | 13. ΚΟΥΜΠΙ ΕΝΑΡΞΗΣ |

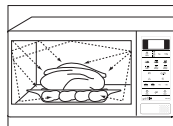
ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Τα μικροκύματα είναι ηλεκτρομαγνητικά κύματα υψηλής συχνότητας, των οποίων η ενέργεια επιτρέπει το ψήσιμο ή το ζέσταμα του φαγητού χωρίς να αλλάζει η μορφή ή το χρώμα του. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων σας για:

- Απόψυξη
- Άμεσο ζέσταμα/ψήσιμο
- Ψήσιμο

Αρχή ψήσιματος.

1. Τα μικροκύματα που δημιουργούνται από το μάγνητρο διανέμονται ομοιόμορφα καθώς το φαγητό περιστρέφεται στον περιστρεφόμενο δίσκο. Με αυτόν τον τρόπο, το φαγητό ψήνεται ομοιόμορφα.
2. Τα μικροκύματα απορροφώνται από τα τρόφιμα σε βάθος 2,5 cm περίπου. Στη συνέχεια, το ψήσιμο συνεχίζεται, καθώς η θερμότητα διοχετεύεται στο εσωτερικό του φαγητού.



3. Οι χρόνοι ψήσιματος διαφέρουν ανάλογα με το σκεύος που χρησιμοποιείται και τις ιδιότητες των τροφίμων:

- Ποιότητα και πυκνότητα
- Περιεκτικότητα σε νερό
- Αρχική θερμοκρασία (εάν ήταν στο ψυγείο ή όχι)

 Επειδή το εσωτερικό του φαγητού ψήνεται μέσω της διοχέτευσης της θερμότητας, το ψήσιμο συνεχίζεται ακόμη και αφού βγάλετε το φαγητό από το φούρνο. Πρέπει να τηρείτε τους χρόνους αναμονής που προσδιορίζονται στις συνταγές και σε αυτό το εγχειρίδιο έτσι ώστε να διασφαλίζεται:

- Το ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού μέχρι το εσωτερικό του
- Η ίδια θερμοκρασία σε όλο το φαγητό

ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΩΣΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΑΣ

Η παρακάτω απλή διαδικασία σας επιτρέπει να ελέγχετε ότι ο φούρνος σας δουλεύει κανονικά συνεχώς. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου πατώντας το μεγάλο κουμπί που βρίσκεται στην κάτω δεξιά γωνία του πίνακα ελέγχου.

Πρώτα, τοποθετήστε ένα ποτήρι νερό στον περιστρεφόμενο δίσκο. Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.

1. Πατήστε το κουμπί **Βαθμίδα ισχύος** () και ορίστε την ώρα σε 4-5 λεπτά, πατώντας το κουμπί **1 min (1 λεπτό)** όσες φορές απαιτείται.

		
$\frac{h}{10 \text{ min}}$	$\frac{\text{min}}{1 \text{ min}}$	10 s

2. Πατήστε το κουμπί **Start (Έναρξη)** ()

Αποτέλεσμα: Ο φούρνος ζεσταίνει το νερό για 4 έως 5 λεπτά. Το νερό πρέπει να βράζει.



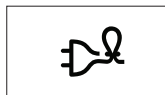
-  Ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί σε κατάλληλη πρίζα.
Ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει να βρίσκεται στη θέση του μέσα στο φούρνο. Εάν χρησιμοποιείται βαθμίδα ισχύος κατώτερη της μέγιστης, θα χρειαστεί περισσότερη ώρα για να βράσει το νερό.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ο φούρνος διαθέτει λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας.

Η λειτουργία αυτή εξοικονομεί ηλεκτρικό ρεύμα όταν ο φούρνος είναι εκτός λειτουργίας.

- Πατήστε το κουμπί **Εξοικονόμηση ενέργειας** ()
- Για να εξέλθετε από τη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, ανοίξτε την πόρτα και, τότε, θα εμφανιστεί στην οθόνη η τρέχουσα ώρα. Ο φούρνος είναι έτοιμος για χρήση.





ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει ενσωματωμένο ρολόι. Όταν συνδεθεί στην τροφοδοσία ρεύματος οι ενδείξεις «:0», «88:88» ή «12:00» θα εμφανιστούν αυτόματα στην οθόνη. Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα. Η ώρα μπορεί να προβληθεί είτε με ένδειξη 24 ωρών είτε με ένδειξη 12 ωρών. Πρέπει να ρυθμίσετε το ρολόι:

- Όταν εγκαταστήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά
- Μετά από διακοπή ρεύματος

 Μην ξεχάσετε να επαναφέρετε το ρολόι κατά την εναλλαγή θερινής-χειμερινής ώρας.

Αυτόματη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας

Εάν δεν επιλέξετε καμία λειτουργία ενόσω η συσκευή βρίσκεται στη διαδικασία ρύθμισης ή λειτουργίας με προσωρινή διακοπή, η λειτουργία ακυρώνεται και το ρολόι θα εμφανιστεί μετά από 25 λεπτά.

Η λάμπα του φούρνου θα σβήνει μετά από 5 λεπτά σε περίπτωση που η πόρτα του φούρνου είναι ανοικτή.

1. Για την εμφάνιση της ώρας στην...

Ένδειξη 24 ωρών

Ένδειξη 12 ωρών

Πατήστε το κουμπί **Ρολόι** (⌚) μία ή δύο φορές.



2. Ρυθμίστε την ώρα με το κουμπί **h** και τα λεπτά με το κουμπί **min**.

h	min
10 min	1 min

3. Όταν εμφανιστεί η σωστή ώρα, πατήστε πάλι το κουμπί **Ρολόι** (⌚) για την εκκίνηση του ρολογιού.

Αποτέλεσμα: Η ώρα θα εμφανίζεται μόνον όταν ο φούρνος μικροκυμάτων δεν είναι σε χρήση.



ΨΗΣΙΜΟ/ΖΕΣΤΑΜΑ

Η ακόλουθη διαδικασία εξηγεί τον τρόπο ψησίματος ή ζεστάματος φαγητού. Ελέγχετε πάντα τις ρυθμίσεις ψησίματος πριν την απομάκρυνσή σας από το φούρνο. Αρχικά, τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα.

1. Πατήστε το κουμπί **Βαθμίδα ισχύος** (⬆️).

Αποτέλεσμα: Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 750 W (μέγιστη ισχύς ψησίματος).

Επιλέξτε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος πατώντας και πάλι το κουμπί **Βαθμίδα ισχύος** (⬆️) μέχρις ότου εμφανιστεί η αντίστοιχη ένδειξη σε watt. Ανατρέξτε στον πίνακα βαθμίδων ισχύος που υπάρχει στην επόμενη σελίδα.



2. Ορίστε το χρόνο ψησίματος πατώντας το κουμπί **10 min (10 λεπτά)**, **1 min (1 λεπτό)** και **10 s (10 δευτ.)**.

h	min	s
10 min	1 min	10 s

3. Πατήστε το κουμπί **Start (Έναρξη)** (▶️).

Αποτέλεσμα: Το φως του φούρνου ανάβει και ο περιστρεφόμενος δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.

- 1) Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει και μόλις ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
- 2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
- 3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.



 **Ποτέ μην θέτετε το φούρνο μικροκυμάτων σε λειτουργία όταν είναι κενός.**





ΒΑΘΜΙΔΕΣ ΙΣΧΥΟΣ

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα στις παρακάτω βαθμίδες ισχύος.

Βαθμίδα ισχύος	Έξοδος	
	ΙΣΧΥΣ	ΓΚΡΙΛ
ΥΨΗΛΗ	750 W	-
ΜΕΤΡΙΑ ΥΨΗΛΗ	600 W	-
ΜΕΤΡΙΑ	450 W	-
ΜΕΤΡΙΑ ΧΑΜΗΛΗ	300 W	-
ΑΠΟΨΥΞΗ (❄)	180 W	-
ΧΑΜΗΛΗ/ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	100 W	-
ΓΚΡΙΛ	-	1100 W
ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ I (☞☞-☞☞)	600 W	1100 W
ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ II (☞☞-☞☞)	450 W	1100 W
ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ III (☞☞-☞☞)	300 W	1100 W

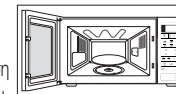
- ☑ Εάν επιλέξετε υψηλότερη βαθμίδα ισχύος, πρέπει να μειώσετε το χρόνο ψησίματος.
- ☑ Εάν επιλέξετε χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος, πρέπει να αυξήσετε το χρόνο ψησίματος.

ΔΙΑΚΟΠΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να διακόψετε το ψήσιμο οποιαδήποτε στιγμή για να ελέγξετε το φαγητό.

1. Για προσωρινή διακοπή:
Ανοίξτε την πόρτα.

Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος διακόπτεται. Για τη συνέχιση του ψησίματος, κλείστε την πόρτα και πατήστε πάλι το κουμπί **Start (Έναρξη)** (◀).



2. Για οριστική διακοπή:
Πατήστε το κουμπί **Stop (Διακοπή)** (⊘).

Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος διακόπτεται. Εάν επιθυμείτε να ακυρώσετε τις ρυθμίσεις ψησίματος, πατήστε πάλι το κουμπί **Stop (Διακοπή)** (⊘).



- ☑ Μπορείτε να ακυρώσετε οποιαδήποτε ρύθμιση προτού αρχίσετε το ψήσιμο, πατώντας το κουμπί **Stop (Διακοπή)** (⊘).

ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Μπορείτε να αυξήσετε το χρόνο ψησίματος, πατώντας το κουμπί **+30s (+30 δευτ.)** μία φορά, κάθε φορά που θέλετε να προσθέσετε 30 δευτερόλεπτα.

1. Πατήστε το κουμπί **+30s (+30 δευτ.)** μία φορά, κάθε φορά που θέλετε να προσθέσετε 30 δευτερόλεπτα.

+ 30 s

2. Πατήστε το κουμπί **Start (Έναρξη)** (▶).





ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΜΕΣΟΥ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ/ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

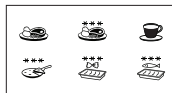
Με τη λειτουργία άμεσου ζεστάματος/ψησίματος, ο χρόνος ψησίματος ορίζεται αυτόματα. Μπορείτε να προσαρμόσετε τον αριθμό των μερίδων, πατώντας το κατάλληλο κουμπί άμεσου ζεστάματος όσες φορές απαιτείται.

Πρώτα, τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.

Πατήστε το κουμπί **Άμεσο ζεσταμα/ψήσιμο** όσες φορές απαιτείται.

Αποτέλεσμα: Πατήστε το κουμπί **Start (Έναρξη)** () για να ξεκινήσει το ψήσιμο. Αφού ολοκληρωθεί:

- 1) Ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου τέσσερις φορές.
- 2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές. (μία φορά ανά λεπτό)
- 3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.



Παράδειγμα: Πατήστε το κουμπί **Ποτά** μία φορά για να ζεστάνετε ένα φλιτζάνι καφέ. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στον πίνακα που υπάρχει στην απέναντι σελίδα.

 Να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

ΡΥΘΙΣΕΙΣ ΑΜΕΣΟΥ ΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ/ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Στον ακόλουθο πίνακα παρουσιάζονται 6 προγράμματα αυτόματου ζεστάματος/ψησίματος, οι ποσότητες, οι χρόνοι παραμονής και οι απαραίτητες συστάσεις.

Τρόφιμο/Κουμπί	Μέγεθος μερίδας	Χρόνος παραμονής	Συστάσεις
Έτοιμα γεύματα (παγωμένα) 	300-350 g 400-450 g	3 λεπτά	Τοποθετήστε σε ένα κεραμικό πιάτο και καλύψτε με διαφανή μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για γεύματα που περιλαμβάνουν 3 συστατικά (π.χ. κρέας με σάλτσα, λαχανικά και συνοδευτικό όπως πατάτες, ρύζι ή μακαρόνια).
Ποτά (Καφές, γάλα, τσάι, νερό σε θερμοκρασία δωματίου) 	150 ml (1 φλιτζάνι) 250 ml (1 κούπα)	1-2 λεπτά	Ρίξτε σε ένα κεραμικό φλιτζάνι και ζεστάνετε χωρίς να σκεπάσετε. Τοποθετήστε το φλιτζάνι (150 ml) ή την κούπα (250 ml) στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ανακατέψτε προσεκτικά πριν και μετά το χρόνο παραμονής.

Τρόφιμο/Κουμπί	Μέγεθος μερίδας	Χρόνος παραμονής	Συστάσεις
Κατεψυγμένα έτοιμα γεύματα (κατεψυγμένα) 	300-350 g 400-450 g	4 λεπτά	Ελέγξτε εάν το πιάτο του έτοιμου κατεψυγμένου γεύματος είναι κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων. Τρυπήστε τη μεμβράνη του έτοιμου γεύματος. Τοποθετήστε το κατεψυγμένο έτοιμο γεύμα στο κέντρο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για κατεψυγμένα έτοιμα γεύματα που περιλαμβάνουν 3 συστατικά (π.χ. κρέας με σάλτσα, λαχανικά και συνοδευτικό όπως πατάτες, ρύζι ή μακαρόνια).
Κατεψυγμένο ψάρι ογκρατέν (κατεψυγμένο) 	200 g 400 g	2-3 λεπτά	Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψάρι ογκρατέν σε γυάλινο πυρέξ κατάλληλου μεγέθους. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για κατεψυγμένα έτοιμα γεύματα που περιλαμβάνουν φιλέτα ψαριού με λαχανικά και σάλτσα.
Κατεψυγμένα μίνι κικς/ Πίτσα (κατεψυγμένα) 	150 g (4-6 τμχ) 250 g (7-9 τμχ)	-	Τοποθετήστε τα κομμάτια μίνι κικς ή πίτσας ομοιόμορφα πάνω στη σχάρα.
Κατεψυγμένα ζυμαρικά ογκρατέν (κατεψυγμένα) 	200 g 400 g	2-3 λεπτά	Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα ζυμαρικά ογκρατέν σε γυάλινο πυρέξ κατάλληλου μεγέθους. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα. Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για κατεψυγμένα ζυμαρικά ογκρατέν όπως λαζάνια, κανελόνια ή μακαρόνια κοφτά.



ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΤΑΧΕΙΑΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ

Με τη λειτουργία αυτόματης ταχείας απόψυξης, μπορείτε να αποψύξετε κρέας, το πουλερικό, το ψάρι ή τα φρούτα/μούρα.

Ο χρόνος απόψυξης και η βαθμίδα ισχύος ορίζονται αυτόματα.

Εσείς απλώς επιλέγετε το πρόγραμμα και το βάρος.

 Να χρησιμοποιείτε μόνο πιάτα κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

Πρώτα, τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.

1. Επιλέξτε τον τύπο φαγητού που μαγειρεύετε πατώντας το κουμπί **Rapid Defrost (Ταχεία απόψυξη)** (❄❄) μία ή περισσότερες φορές. (Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στον πίνακα που υπάρχει στην απέναντι σελίδα)



2. Επιλέξτε το βάρος του φαγητού, πατώντας τα κουμπιά **Kg** και **100 g**. Μπορείτε να ρυθμίσετε το βάρος έως και την τιμή των 1500 g.

Kg 100g

3. Πατήστε το κουμπί **Start (Έναρξη)** (▶).

Αποτέλεσμα:

- Η διαδικασία απόψυξης αρχίζει.
- Στο μεσοδιάστημα της απόψυξης, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος υπενθύμισης για να γυρίσετε το φαγητό από την άλλη πλευρά.
- Πατήστε και πάλι το κουμπί **Start (Έναρξη)** (▶) για την ολοκλήρωση της απόψυξης.



Μπορείτε επίσης να αποψύξετε φαγητό με μη αυτόματο τρόπο. Για να το κάνετε αυτό, επιλέξτε τη λειτουργία μικροκυμάτων ψησίματος/ζεστάματος με βαθμίδα ισχύος 180 W. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα με τίτλο «Ψήσιμο/Ζέσταμα» στη σελίδα 15.



ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΤΑΧΕΙΑΣ ΑΠΟΨΥΞΗΣ

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται τα διάφορα προγράμματα Αυτόματης ταχείας απόψυξης, οι ποσότητες, οι χρόνοι παραμονής και οι απαραίτητες συστάσεις.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από την απόψυξη. Τοποθετήστε το κρέας, το πουλερικό, το ψάρι ή τα φρούτα/μούρα σε ένα κεραμικό πιάτο.

Κωδικός/Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος παραμονής	Συστάσεις
1. Κρέας 	200-1500 g	20-90 λεπτά	Καλύψτε τις άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το κρέας από την άλλη πλευρά, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για μοσχάρι, αρνί, χοιρινό, μπριζόλες, παϊδάκια και κιμά.
2. Πουλερικά 	200-1500 g	20-90 λεπτά	Καλύψτε τα πόδια και τις φτερούγες στα άκρα τους με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το πουλερικό από την άλλη πλευρά, όταν ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο από το φούρνο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο τόσο για ολόκληρο κοτόπουλο όσο και για κομμάτια κοτόπουλου.
3. Ψάρι 	200-1500 g	20-80 λεπτά	Καλύψτε την ουρά του ψαριού με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το ψάρι από την άλλη πλευρά, όταν ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο από το φούρνο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο τόσο για ολόκληρο ψάρι όσο και για φιλέτα ψαριού.
4. Φρούτα/Μούρα 	100-600 g	5-20 λεπτά	Απλώστε ομοιόμορφα τα φρούτα σε ένα ρηχό, γυάλινο πιάτο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη φρούτων.



Επιλέξτε τη λειτουργία Μη αυτόματη απόψυξη και τη βαθμίδα ισχύος των 180 W, εάν θέλετε να αποψύξετε το φαγητό με μη αυτόματο τρόπο. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τη μη αυτόματη απόψυξη και το χρόνο απόψυξης, ανατρέξτε στη σελίδα 28.



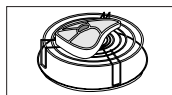
ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΛ

Με το γκριλ μπορείτε να ζεστάνετε και να ροδοψήσετε το φαγητό γρήγορα, χωρίς τη χρήση μικροκυμάτων. Για το λόγο αυτό, ο φούρνος μικροκυμάτων συνοδεύεται και από μία σχάρα γκριλ.

1. Προθερμάνετε το γκριλ στην απαιτούμενη θερμοκρασία, πατώντας το **Γκριλ (LJ)**, τη ρύθμιση του χρόνου **10 min (10 λεπτά)**, **1 min (1 λεπτό)** και **10 s (10 δευτ.)** και **Start (Έναρξη)** (◀▶).



2. Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα.



3. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα μέσα στο φούρνο. Πατήστε το κουμπί **Γκριλ (LJ)**. Επιλέξτε το χρόνο ψησίματος πατώντας το κουμπί **10 min (10 λεπτά)**, **1 min (1 λεπτό)** ή **10 s (10 δευτ.)**.
(Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος στο γκριλ είναι 60 λεπτά.)

$\frac{h}{10 \text{ min}}$ $\frac{\text{min}}{1 \text{ min}}$ 10 s

4. Πατήστε το κουμπί **Start (Έναρξη)** (▶◀).

Αποτέλεσμα: Το φως του φούρνου ανάβει και ο περιστρεφόμενος δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.

- 1) Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει και μόλις ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
- 2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
- 3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

☑ Μην ανησυχήσετε εάν το θερμαντικό στοιχείο απενεργοποιηθεί και ενεργοποιηθεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ. Το σύστημα αυτό είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποτρέπεται η υπερθέρμανση του φούρνου.

☑ Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου όταν αγγίζετε τα καυτά πιάτα μέσα στο φούρνο.



Start

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΓΚΡΙΛ

Μπορείτε επίσης να συνδυάσετε ψήσιμο μικροκυμάτων και γκριλ, για γρήγορο ψήσιμο και ροδοψήσιμο ταυτόχρονα.

☑ **ΠΑΝΤΟΤΕ** να χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων και συμβατικούς φούρνους. Τα γυάλινα και τα κεραμικά πιάτα είναι ιδανικά, καθώς επιτρέπουν στα μικροκύματα να διεισδύουν ομοιόμορφα στο φαγητό.

☑ **ΠΑΝΤΟΤΕ** να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με τα καυτά δοχεία μέσα στο φούρνο.

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου πατώντας το μεγάλο κουμπί που βρίσκεται στην κάτω δεξιά γωνία του πίνακα ελέγχου. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και τη σχάρα στον περιστρεφόμενο δίσκο. Κλείστε την πόρτα.



2. Πατήστε το κουμπί **Συνδυαστική λειτουργία (LJ-LJ)**.

Αποτέλεσμα: Στην οθόνη εμφανίζονται οι ακόλουθες ενδείξεις:

$\frac{h}{10 \text{ min}}$ $\frac{\text{min}}{1 \text{ min}}$ 10 s (λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ)
600 W (ισχύς)



☑ Επιλέξτε την κατάλληλη **βαθμίδα ισχύος** πατώντας και πάλι το κουμπί **Συνδυαστική λειτουργία (LJ-LJ)**, μέχρις ότου εμφανιστεί η αντίστοιχη βαθμίδα ισχύος.

☑ Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του γκριλ.

3. Ορίστε το χρόνο ψησίματος πατώντας τα κουμπιά **10 min (10 λεπτά)**, **1 min (1 λεπτό)** και **10 s (10 δευτ.)**.
Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος είναι 60 λεπτά.

$\frac{h}{10 \text{ min}}$ $\frac{\text{min}}{1 \text{ min}}$ 10 s

4. Πατήστε το κουμπί **Start (Έναρξη)** (▶◀).

Αποτέλεσμα: Η διαδικασία συνδυασμένου ψησίματος αρχίζει. Μόλις ολοκληρωθεί:

- 1) Ηχεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φούρνου τέσσερις φορές.
- 2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
- 3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

☑ Η μέγιστη ισχύς μικροκυμάτων για τη συνδυασμένη λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ είναι 600 W.



Start

ΨΗΣΙΜΟ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΒΑΘΜΙΔΩΝ

Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει πρόγραμμα ψησίματος τριών βαθμίδων.

Παράδειγμα: Θέλετε να αποψύξετε το φαγητό και να το ψήσετε χωρίς να χρειαστεί να επαναφέρετε τις ρυθμίσεις του φούρνου μετά από κάθε βαθμίδα. Επομένως, μπορείτε να αποψύξετε και να ψήσετε ένα ψάρι 500 g σε τρεις βαθμίδες:

- Απόψυξη
- Ψήσιμο I
- Ψήσιμο II

 Με τη λειτουργία ψησίματος πολλαπλών βαθμίδων, μπορείτε να επιλέξετε τη χρήση δύο ή τριών βαθμίδων. Εάν επιλέξετε τρεις βαθμίδες, η πρώτη βαθμίδα πρέπει να είναι η απόψυξη. Μην πατήσετε το κουμπί **Start (Έναρξη)** (), μέχρις ότου ρυθμίσετε και την τελευταία βαθμίδα.

1. Πατήστε το κουμπί **Rapid Defrost (Ταχεία απόψυξη)** () μία ή περισσότερες φορές.



Rapid

2. Ορίστε το βάρος πατώντας τα κουμπιά **Kg** και **100g** όσες φορές απαιτείται (στο παράδειγμα, 500 g).

Kg

100g

3. Πατήστε το κουμπί **Βαθμίδα ισχύος** ().

Λειτουργία μικροκυμάτων (I):

 ; Εάν χρειάζεται, ορίστε τη βαθμίδα ισχύος πατώντας και πάλι το κουμπί **Βαθμίδα ισχύος** () μία ή περισσότερες φορές (στο παράδειγμα, 600 W).



4. Ορίστε το χρόνο ψησίματος, πατώντας τα κουμπιά **10 min (10 λεπτά)**, **1 min (1 λεπτό)** και **10 s (10 δευτ.)** όσες φορές απαιτείται (στο παράδειγμα, 4 λεπτά).

h

10 min

min

1 min

10 s

5. Πατήστε το κουμπί **Γκριλ (ΙΙ)**.
Λειτουργία γκριλ (II):



6. Ορίστε το χρόνο ψησίματος, πατώντας τα κουμπιά **10 min (10 λεπτά)**, **1 min (1 λεπτό)** και **10 s (10 δευτ.)** όσες φορές απαιτείται (στο παράδειγμα, 5 λεπτά).
(Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος στο γκριλ είναι 60 λεπτά).

h

10 min

min

1 min

10 s

7. Πατήστε το κουμπί **Start (Έναρξη)** ().

Αποτέλεσμα:

Επιλέγονται διαδοχικά οι τρεις λειτουργίες (απόψυξη και ψήσιμο (I, II)). Ανάλογα με τη λειτουργία απόψυξης που επιλέξατε, ενδέχεται να ηχησει ένας χαρακτηριστικός ήχος υπενθύμισης στο μεσοδιάστημα για να γυρίσετε το φαγητό από την άλλη πλευρά. Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ηχεί ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.

- Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχησει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
- Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.



Start

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

Να χρησιμοποιείτε σκεύη που είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία, πιάτα, χάρτινα φλιτζάνια, πετσέτες κ.λπ.

Εάν θέλετε να επιλέξετε τη λειτουργία συνδυασμένου ψησίματος (γκριλ και μικροκύματα), χρησιμοποιήστε μόνο πιάτα που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και σε συμβατικό φούρνο.



-  Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με την καταλληλότητα των μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στον Οδηγό χρήσης μαγειρικών σκευών στις σελίδες 21-22.



ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΒΟΜΒΗΤΗ

Μπορείτε να απενεργοποιείτε το βομβητή όποτε θέλετε.

1. Πατήστε τα κουμπιά **Stop (Διακοπή)** (⏏) και **Start (Ενάρξη)** (⏏) ταυτόχρονα.

Αποτέλεσμα: Ο φούρνος δεν θα ηχεί κάθε φορά που πατάτε κάποιο κουμπί.



2. Για να επανενεργοποιήσετε το βομβητή, πατήστε και πάλι τα κουμπιά **Stop (Διακοπή)** (⏏) και **Start (Ενάρξη)** (⏏) ταυτόχρονα.

Αποτέλεσμα: Ο φούρνος θα λειτουργεί και πάλι με το βομβητή ενεργοποιημένο.



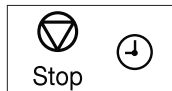
ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει ένα ειδικό πρόγραμμα ασφαλείας για παιδιά που «κλειδώνει» το φούρνο, ώστε να μην μπορεί να τεθεί ακούσια σε λειτουργία από τα παιδιά και όσους δεν γνωρίζουν τον τρόπο λειτουργίας του φούρνου.

Μπορείτε να κλειδώσετε το φούρνο οποιαδήποτε στιγμή.

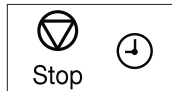
1. Πατήστε συγχρόνως τα κουμπιά **Stop (Διακοπή)** (⏏) και **Ρολόι** (⌚).

Αποτέλεσμα: Ο φούρνος είναι κλειδωμένος (δεν μπορείτε να επιλέξετε καμία λειτουργία).



2. Για να ξεκλειδώσετε το φούρνο, πατήστε και πάλι τα κουμπιά **Stop (Διακοπή)** (⏏) και **Ρολόι** (⌚) ταυτόχρονα.

Αποτέλεσμα: Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί κανονικά.



ΟΔΗΓΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

Προκειμένου να ψηθεί το φαγητό στο φούρνο μικροκυμάτων, τα μικροκύματα θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να εισχωρήσουν στο φαγητό χωρίς να υπάρξουν αντανάκλασεις ή να απορροφηθούν από το πιάτο που χρησιμοποιείται.

Πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή κατά την επιλογή των μαγειρικών σκευών. Εάν στο σκεύος αναγράφεται ότι είναι ασφαλές για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (microwave-safe), δεν χρειάζεται να ανησυχείτε.

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται διάφοροι τύποι μαγειρικών σκευών, η καταλληλότητα και ο τρόπος χρήσης τους σε φούρνο μικροκυμάτων.

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλές για φούρνο μικροκυμάτων	Σχόλια
Αλουμινόχαρτο	✓ X	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μικρές ποσότητες για προστασία από το υπερβολικό ψήσιμο. Ενδέχεται να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο, εάν το αλουμινόχαρτο βρίσκεται πολύ κοντά στα τοιχώματα του φούρνου ή εάν χρησιμοποιείται σε μεγάλη ποσότητα.
Σκεύος τηγανίσματος	✓	Μην ζεσταίνετε για περισσότερο από οκτώ λεπτά.
Πορσελάνινα και πήλινα σκεύη	✓	Η πορσελάνη, τα πήλινα, τα εφωαλωμένα πήλινα και τα σκεύη από πορσελάνη είναι συνήθως κατάλληλα, εκτός εάν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
Πολυεστερικά χάρτινα πιάτα μιας χρήσης	✓	Ορισμένα κατεψυγμένα φαγητά είναι συσκευασμένα σε τέτοια πιάτα.
Συσκευασία fast-food		
• Δοχεία από πολυστυρένιο	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ζέσταμα του φαγητού. Η πιθανή υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει το λιώσιμο του πολυστυρενίου.
• Χάρτινες σακούλες ή εφημερίδα	X	Ενδέχεται να πιάσουν φωτιά.
• Ανακυκλωμένο χαρτί ή μεταλλική διακόσμηση	X	Μπορεί να σχηματίσουν βολταϊκό τόξο.

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλές για φούρνο μικροκυμάτων	Σχόλια
Γυάλινα σκεύη		
Σκεύη τραπεζιού ανθεκτικά στη θέρμανση	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν, εκτός αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
Σκεύη από λεπτό γυαλί	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ζέσταμα φαγητών ή υγρών. Το λεπτό γυαλί ενδέχεται να σπάσει ή να ραγίσει εάν θερμανθεί απότομα.
Γυάλινα βάζα	✓	Πρέπει να αφαιρείτε το κάλυμμα. Κατάλληλα μόνο για ζέσταμα.
Μέταλλο		
Πιάτα	✗	Μπορεί να σχηματίσουν βολταϊκό τόξο ή να προκαλέσουν πυρκαγιά.
Σύρματα σύσφιξης συσκευασίας κατεψυγμένων προϊόντων	✗	
Χαρτί		
Πιάτα, φλιτζάνια, χαρτοπετσέτες και χαρτί κουζίνας	✓	Για ψήσιμο μικρής χρονικής διάρκειας και ζέσταμα. Επίσης, για την απορρόφηση της επιπλέον υγρασίας.
Ανακυκλωμένο χαρτί	✗	Μπορεί να σχηματίσουν βολταϊκό τόξο.

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλές για φούρνο μικροκυμάτων	Σχόλια
Πλαστικό		
Δοχεία	✓	Ιδιαίτερα εάν είναι θερμοπλαστικά με αντοχή στη θερμότητα. Ορισμένα άλλα πλαστικά ενδέχεται να παραμορφωθούν ή να αποχρωματιστούν κάτω από υψηλές θερμοκρασίες. Μην χρησιμοποιείτε πλαστική μελαμίνη.
Διαφανής μεμβράνη	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας. Δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με το φαγητό. Προσέξτε κατά την αφαίρεση της μεμβράνης, καθώς ενδέχεται να διαφύγει καυτός ατμός.
Σακούλες κατεψυγμένων	✓ ✗	Μόνον εάν μπορούν να βράσουν ή να χρησιμοποιηθούν σε φούρνους. Δεν θα πρέπει να είναι αεροστεγείς. Τρυπήστε με ένα πιρούνι, εάν χρειάζεται.
Κερόκολλα ή λαδόκολλα	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας και την αποφυγή πιτσιλισμάτων.

- ✓ : Συνιστάται
 ✓ ✗ : Χρήση με προσοχή
 ✗ : Μη ασφαλές



ΟΔΗΓΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Τα μικροκύματα διεισδύουν στο φαγητό, έλκονται και απορροφώνται από τα υγρά, το λίπος και τη ζάχαρη που περιέχει.

Τα μικροκύματα αυξάνουν σε μεγάλο βαθμό την κινητικότητα των μορίων των τροφίμων. Η μεγάλη κινητικότητα των μορίων αυτών δημιουργεί τριβή και η θερμότητα που εκλύεται ψήνει το φαγητό.

ΨΗΣΙΜΟ

Μαγειρικά σκεύη για ψήσιμο με μικροκύματα:

Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να επιτρέπουν τη διείσδυση μικροκυμάτων, για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα. Τα μικροκύματα ανακλώνται από μέταλλα όπως ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο και χαλκός, αλλά μπορούν να διεισδύσουν σε υλικά όπως κεραμικά, γυαλί, πορσελάνη και πλαστικά, καθώς επίσης σε χαρτί και ξύλο. Για αυτόν τον λόγο, ποτέ μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία για το ψήσιμο του φαγητού.

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με μικροκύματα:

Υπάρχουν πολλά είδη τροφής κατάλληλα για ψήσιμο με μικροκύματα, όπως τα φρέσκα ή τα κατεψυγμένα λαχανικά, τα φρούτα, τα ζυμαρικά, το ρύζι, τα δημητριακά, τα όσπρια, τα ψάρια και το κρέας. Σάλτσες, κρέμες κάσταρντ, σούπες, πουτίγκες στον ατμό, μαρμελάδες και τουρσιά είναι επίσης κατάλληλα για ψήσιμο σε φούρνο μικροκυμάτων. Γενικά, το ψήσιμο με μικροκύματα είναι ιδανικό για οποιαδήποτε τροφή θα μπορούσε να προετοιμαστεί σε εστία. Για παράδειγμα, λιωμένο βούτυρο ή σοκολάτα (ανατρέξτε στο κεφάλαιο με τις συμβουλές και τις τεχνικές).

Σκέπασμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος

Το σκέπασμα του φαγητού κατά τη διάρκεια του ψησίματος είναι πολύ σημαντικό, καθώς το νερό που εξατμίζεται συμβάλλει στη διαδικασία ψησίματος με τη μορφή ατμού. Μπορείτε να σκεπάζετε το φαγητό με διάφορους τρόπους: π.χ. με κεραμικά πιάτα, πλαστικά καλύμματα ή διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για μικροκύματα.

Χρόνοι παραμονής

Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ο χρόνος παραμονής είναι σημαντικός διότι έτσι εξισώνεται η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

Οδηγός ψησίματος για κατεψυγμένα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο χρονικό διάστημα – ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Ανακινήστε δύο φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος και μία φορά μετά το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Σπανάκι	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Μπρόκολο	300 g	600 W	10-11	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Αρακάς	300 g	600 W	8-9	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Φασολάκια φρέσκα	300 g	600 W	10-11	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Ανάμικτα λαχανικά (καρότα/αρακάς/καλαμπόκι)	300 g	600 W	9-10	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Ανάμικτα λαχανικά (κινέζικο στυλ)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.

Οδηγός ψησίματος για ρύζι και ζυμαρικά

Ρύζι: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι – το ρύζι διπλασιάζεται σε όγκο κατά το μαγείρεμά του. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, ανακινήστε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι ή μυρωδικά και βούτυρο.

Το ρύζι ενδέχεται να έχει απορροφήσει όλο το νερό μετά την ολοκλήρωση του χρόνου ψησίματος.

Ζυμαρικά: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ. Προσθέστε βραστό νερό, μία πρέζα αλάτι και ανακατέψτε καλά. Μαγειρέψτε με το μπολ ξεσκέπαστο. Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά τη διάρκεια και αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Σκεπάστε το μπολ κατά το χρόνο παραμονής και, κατόπιν, στραγγίξτε καλά.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Λευκό ρύζι (μισοβρασμένο)	250 g	750 W	17-18	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Καφέ ρύζι (μισοβρασμένο)	250 g	750 W	22-23	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Καφέ ρύζι	250 g	750 W	22-23	10	Προσθέστε 600 ml κρύο νερό.
Ανάμικτο ρύζι (ρύζι + άγριο ρύζι)	250 g	750 W	18-19	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Ανάμικτα δημητριακά (ρύζι + δημητριακά)	250 g	750 W	19-20	5	Προσθέστε 400 ml κρύο νερό.
Ζυμαρικά	250 g	750 W	11-12	5	Προσθέστε 1000 ml ζεστό νερό.

Οδηγός ψησίματος για φρέσκα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Προσθέστε 30-45 ml κρύο νερό (2-3 κουτ. σούπας) για κάθε 250 g, εκτός εάν συνιστάται άλλη ποσότητα νερού – ανατρέξτε στον πίνακα. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα – ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Ανακατέψτε μία φορά κατά τη διάρκεια και μία φορά αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε κατά τη διάρκεια χρόνου παραμονής 3 λεπτών.

Συμβουλή: Κόψτε τα φρέσκα λαχανικά σε ομοιόμορφα τεμάχια. Όσο πιο μικρά είναι, τόσο πιο γρήγορα θα ψηθούν.

Όλα τα φρέσκα λαχανικά θα πρέπει να ψήνονται στη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων (750 W).

Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Μπρόκολο	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Προετοιμάστε ανθύλλια ομοιόμορφου μεγέθους. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο.
Λαχανάκια Βρυξελλών	250 g	6½-7½	3	Προσθέστε 60-75 ml (5-6 κ.σ.) νερό.
Καρότα	250 g	5-6	3	Κόψτε τα καρότα σε ομοιόμορφα τεμάχια.
Κουνουπίδι	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Προετοιμάστε ανθύλλια ομοιόμορφου μεγέθους. Κόψτε τα μεγάλα ανθύλλια στη μέση. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο.
Κολοκύθια	250 g	4-4½	3	Κόψτε τα κολοκύθια σε φέτες. Προσθέστε 30 ml (2 κ.σ.) νερό ή ένα κομματάκι βούτυρο. Ψήστε τα μέχρις ότου γίνουν τρυφερά.
Μελιτζάνες	250 g	4½-5	3	Κόψτε τις μελιτζάνες σε μικρές φέτες και ραντίστε με χυμό λεμονιού (1 κουταλιά της σούπας).
Πράσα	250 g	5-5½	3	Κόψτε τα πράσα σε χοντρές φέτες.
Μαντάρια	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Προετοιμάστε τα μικρά μαντάρια ολόκληρα και τα μεγάλα, κομμένα σε φέτες. Μην προσθέσετε καθόλου νερό. Ραντίστε με χυμό λεμονιού. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Στραγγίξτε πριν το σερβίρισμα.
Κρεμμύδια	250 g	5-6	3	Κόψτε τα κρεμμύδια σε φέτες ή στη μέση. Προσθέστε μόνον 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) νερό.
Πιπεριά	250 g	4½-5	3	Κόψτε την πιπεριά σε λεπτές φέτες.



Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Πατάτες	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Ζυγίστε τις καθαρισμένες πατάτες και κόψτε τις σε δύο ή σε τέσσερα όμοια κομμάτια.
Γογγύλι	250 g	5-5½	3	Κόψτε το γογγύλι σε μικρούς κύβους.

ΖΕΣΤΑΜΑ

Ο φούρνος μικροκυμάτων θα ζεσάνει το φαγητό σε πολύ μικρότερο χρόνο από όσο χρειάζονται οι εστίες των συμβατικών φούρνων.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ως οδηγό τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους ζεστάματος που αναφέρονται στον ακόλουθο πίνακα. Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα αφορούν υγρά που βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου από +18 έως +20 °C ή παγωμένο φαγητό που βρίσκεται σε θερμοκρασία από +5 έως +7 °C.

Τοποθέτηση και σκέπασμα

Αποφύγετε το ζέσταμα μεγάλων ποσοτήτων, όπως μεγάλα τεμάχια κρέατος – έχουν την τάση να ψήνονται υπερβολικά και να χάνουν τα υγρά τους προτού ζεσταθούν επαρκώς στο κέντρο τους. Το ζέσταμα μικρών τεμαχίων είναι πιο επιτυχημένο.

Βαθμίδες ισχύος και ανάδευση

Ορισμένες τροφές μπορούν να ζεσταθούν στα 750 W, ενώ άλλες πρέπει να ζεσταίνονται στα 600 W, 450 W ή ακόμα και στα 300 W.

Ελέγξτε τους πίνακες για καθοδήγηση. Γενικά, είναι καλύτερα να ζεσταίνετε το φαγητό χρησιμοποιώντας χαμηλές βαθμίδες ισχύος, εάν το φαγητό είναι τρυφερό, σε μεγάλες ποσότητες ή εάν πρόκειται να ζεσταθεί πολύ γρήγορα (π.χ. κρεατόπιτες).

Ανακατέψτε καλά ή γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά κατά το ζέσταμα, για καλύτερα αποτελέσματα. Όποτε είναι δυνατόν, ανακατέψτε και πάλι πριν από το σερβίρισμα.

Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Για να αποφύγετε να βράσει το υγρό και να εκραγεί με αποτέλεσμα την πρόκληση εγκαυμάτων, ανακατέψτε πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα. Διατηρήστε τα στο φούρνο μικροκυμάτων κατά το χρόνο παραμονής.

Συνιστούμε να τοποθετήσετε στα υγρά ένα πλαστικό κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι. Αποφύγετε την υπερθέρμανση (και, επομένως, το χύσιμο) του φαγητού.

Είναι προτιμότερο να υποτιμήσετε το χρόνο ψήσιματος και να αυξήσετε το χρόνο ζεστάματος, εάν χρειαστεί.

Χρόνοι ζεστάματος και παραμονής

Όταν ζεσταίνετε φαγητό για πρώτη φορά, καλό θα ήταν να σημειώσετε το χρόνο που χρειάζεται, για μελλοντική αναφορά.

Πάντοτε να βεβαιώνετε ότι το ζεσταμένο φαγητό έχει ζεσταθεί εσωτερικά.

Αφήστε το φαγητό να σταθεί για μικρό χρονικό διάστημα μετά το ζέσταμα – ώστε να υπάρξει εξίσωση της θερμοκρασίας.

Ο συνιστώμενος χρόνος παραμονής μετά το ζέσταμα είναι 2-4 λεπτά, εκτός εάν στον πίνακα συνιστάται άλλη τιμή.

Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Ανατρέξτε επίσης στο κεφάλαιο σχετικά με τα μέτρα προφύλαξης.



ΖΕΣΤΑΜΑ ΥΓΡΩΝ

Πάντοτε να αφήνετε ένα χρονικό περιθώριο τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων μετά την απενεργοποίηση του φούρνου, ώστε να εξισωθεί η θερμοκρασία. Ανακινήστε κατά το ζέσταμα, εάν είναι απαραίτητο και ΠΑΝΤΟΤΕ να ανακινείτε μετά από το ζέσταμα. Για να αποφύγετε να βράσει το υγρό και να εκραγεί και να προκληθούν εγκαύματα, τοποθετήστε ένα κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι μέσα στα ποτά και ανακατέψτε τα πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα.

ΖΕΣΤΑΜΑ ΒΡΕΦΙΚΩΝ ΤΡΟΦΩΝ

ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ: Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα! Αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά προτού σερβίρετε. Ανακατέψτε και πάλι και ελέγξτε τη θερμοκρασία. Η συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος είναι 30-40 °C.

ΒΡΕΦΙΚΟ ΓΑΛΑ: Αδειάστε το γάλα σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Ζεστάνετε χωρίς να το έχετε σκεπάσει. Ποτέ μην ζεσταίνετε μπιμπερό με τη θηλή, καθώς το μπιμπερό ενδέχεται να εκραγεί εάν υπερθερμανθεί. Ανακινήστε καλά πριν το αφήσετε να κρυώσει, και πάλι πριν το σερβίρετε! Να ελέγχετε πάντοτε με προσοχή τη θερμοκρασία του βρεφικού γάλακτος ή των βρεφικών τροφών προτού ταΐσετε το μωρό. Η συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος: περ. 37 °C.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: Η βρεφική τροφή πρέπει να ελέγχεται με ιδιαίτερη προσοχή πριν το σερβίρισμα, για να αποφευχθούν τα εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον παρακάτω πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Ζέσταμα υγρών και τροφών

Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Ποτά (καφές, γάλα, τσάι, νερό σε θερμοκρασία δωματίου)	150 ml (1 φλιτζάνι) 250 ml (1 κούπα) 500 ml (2 κούπα)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Ρίξτε σε ένα κεραμικό φλιτζάνι και ζεστάνετε χωρίς να σκεπάσετε. Τοποθετήστε το φλιτζάνι (150 ml) ή την κούπα (250 ml) στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ανακατέψτε προσεκτικά πριν και μετά το χρόνο παραμονής.
Σούπα (παγωμένη)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα. Ανακατέψτε και πάλι πριν το σερβίρισμα.
Ραγού (παγωμένο)	350 g	600 W	5-6	2-3	Τοποθετήστε το ραγού σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε ανά διαστήματα κατά το ζέσταμα, και πάλι πριν το χρόνο παραμονής και το σερβίρισμα.
Ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένα)	350 g	600 W	4-5	3	Τοποθετήστε τα ζυμαρικά (π.χ. спагетти ή λαζάνια) σε επίπεδο κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Ανακατέψτε πριν το σερβίρισμα.



Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Γεμιστά ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένα)	350 g	600 W	4½-5½	3	Τοποθετήστε τα γεμιστά ζυμαρικά (π.χ. ραβιόλια, tortellini) σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε ανά διαστήματα κατά το ζέσταμα, και πάλι πριν το χρόνο παραμονής και το σερβίρισμα.
Γεύμα σε πιάτο (παγωμένο)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Τοποθετήστε το γεύμα, που αποτελείται από 2-3 παγωμένα συστατικά, σε ένα κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων.
Κατεψυγμένα έτοιμα γεύματα	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Βάλτε το πιάτο που είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων με το κατεψυγμένο έτοιμο γεύμα (-18 °C) στον περιστρεφόμενο δίσκο. Τρυπήστε τη μεμβράνη ή καλύψτε με διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για φούρνο μικροκυμάτων. Μετά το ζέσταμα αφήστε να σταθεί για 4 λεπτά.

Ζέσταμα βρεφικών τροφών και γάλακτος

Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Ώρα	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Βρεφική τροφή (λαχανικά + κρέας)	190 g	600 W	30 δευτ.	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.
Βρεφικός χυλός (δημητριακά + γάλα + φρούτο)	190 g	600 W	20 δευτ.	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Ψήστε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.
Βρεφικό γάλα	100 ml 200 ml	300 W	30-40 δευτ. 1 λεπτό έως 1 λεπτό και 10 δευτ.	2-3	Ανακατέψτε ή ανακινήστε καλά και αδειάστε σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Τοποθετήστε στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Μαγειρέψτε με το μπολ ξεσκέπαστο. Ανακινήστε καλά και αφήστε το να σταθεί για 3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακινήστε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.



ΑΠΟΨΥΞΗ

Τα μικροκύματα είναι ένας πολύ καλός τρόπος για να αποψύξετε κατεψυγμένο φαγητό. Τα μικροκύματα ξεπαγώνουν σιγά-σιγά το κατεψυγμένο φαγητό, σε μικρό χρονικό διάστημα. Αυτό μπορεί να είναι μεγάλο πλεονέκτημα, εάν εμφανιστούν ξαφνικά επισκέπτες που δεν τους περιμένετε.

Τα κατεψυγμένα πουλερικά πρέπει να ξεπαγώσουν καλά πριν μαγειρευτούν. Αφαιρέστε τυχόν μεταλλικά σύρματα και ξετυλίξτε τα από το περιτύλιγμα, έτσι ώστε να στραγγίσουν τα υγρά από την απόψυξη.

Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό σε ένα πιάτο, χωρίς να το σκεπάσετε. Γείρετε το πιάτο, στραγγίξτε τα υγρά και αφαιρέστε τα εντόσθια το συντομότερο δυνατόν.

Να ελέγχετε το φαγητό ανά διαστήματα για να βεβαιωθείτε ότι δεν θερμαίνεται.

Εάν τα μικρότερα και λεπτότερα μέρη του κατεψυγμένου φαγητού αρχίσουν να θερμαίνονται, μπορείτε να τα καλύψετε, τοποθετώντας μικρές ταινίες αλουμινοχαρτού γύρω τους, κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

Εάν η εξωτερική επιφάνεια του πουλερικού αρχίσει να θερμαίνεται, σταματήστε την απόψυξη και αφήστε το να σταθεί για 20 λεπτά, προτού συνεχίσετε.

Αφήστε το ψάρι, το κρέας και τα πουλερικά να σταθούν, προκειμένου να ολοκληρωθεί η απόψυξη. Ο χρόνος παραμονής για την πλήρη απόψυξη θα ποικίλλει, ανάλογα με την ποσότητα που αποψύχεται. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.

Συμβουλή: Τα τρόφιμα αποψύχονται καλύτερα όταν είναι επίπεδα παρά όταν έχουν μεγαλύτερο πάχος, και οι μικρότερες ποσότητες χρειάζονται λιγότερο χρόνο από τις μεγαλύτερες. Να θυμάστε αυτή τη συμβουλή όταν καταψύχετε και αποψύχετε τρόφιμα.

Για την απόψυξη κατεψυγμένου φαγητού από θερμοκρασία περίπου -18 έως -20 °C, χρησιμοποιήστε τον παρακάτω πίνακα για καθοδήγηση.

Όλα τα κατεψυγμένα φαγητά θα πρέπει να αποψύχονται σε ισχύ απόψυξης (180 W).

Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Κρέας Κιμάς μοσχαρίσιος Χοιρινές μπριζόλες	500 g 250 g	10-12 7-8	5-20	Τοποθετήστε το κρέας σε ένα ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τις λεπτότερες άκρες με αλουμινοχαρτό. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Πουλερικά Κομμάτια κοτόπουλου Ολόκληρο κοτόπουλο	500 g (2 τεμ.) 1000 g	12-14 25-28	15-40	Πρώτα, τοποθετήστε τα κομμάτια του κοτόπουλου με την πέτσα προς τα κάτω ή το ολόκληρο κοτόπουλο με το στήθος προς τα κάτω σε ένα ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τα λεπτότερα μέρη, όπως τις φτερούγες και τα άκρα με αλουμινοχαρτό. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Ψάρι Φιλέτα ψαριού	250 g (2 τεμ.) 400 g (4 τεμ.)	6-7 11-13	5-20	Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψάρι στο μέσον ενός ρηχού κεραμικού πιάτου. Τοποθετήστε τα λεπτότερα μέρη κάτω από τα παχύτερα μέρη. Καλύψτε τις λεπτότερες άκρες με αλουμινοχαρτό. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Φρούτα Μούρα	250 g	6-7	5-10	Απλώστε τα φρούτα σε ένα ρηχό, στρογγυλό γυάλινο πιάτο (μεγάλης διαμέτρου).
Ψωμί Στρογγυλά ψωμάκια (καθένα περίπου 50 g) Τοστ/Σάντουιτς Γερμανικό ψωμί (αλεύρι από σιτάρι + σίκαλη)	2 τεμ. 4 τεμ. 250 g 500 g	1½-2 3-4 4-5 8-10	5-10	Τοποθετήστε τα στρογγυλά ψωμάκια σε κύκλο ή το ψωμί οριζόντιως επάνω σε χαρτί κουζίνας, στο μέσον του περιστρεφόμενου δίσκου. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!



ΓΚΡΙΛ

Τα θερμαντικά στοιχεία του γκριλ βρίσκονται κάτω από την οροφή του φούρνου. Λειτουργούν όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Η περιστροφή του περιστρεφόμενου δίσκου βοηθά το φαγητό να ροδίζει πιο ομοιόμορφα. Η προθέρμανση του γκριλ για 2-3 λεπτά θα κάνει το φαγητό να ροδίζει ταχύτερα.

Σκεύη για το γκριλ:

Θα πρέπει να είναι πυρίμαχα και μπορούν να περιέχουν μέταλλο. Μην χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος οποιουδήποτε είδους, γιατί μπορεί να λιώσει.

Τρόφιμα κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ:

Παϊδάκια, λουκάνικα, μπριζόλες, μπιφτέκια, μπέικον και χοιρομέρι, λεπτές μερίδες ψαριού, σάντουιτς και όλων των ειδών τα τσάι με γέμιση.

Σημαντική παρατήρηση:

Όταν χρησιμοποιείται αποκλειστικά η λειτουργία του γκριλ, βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή και σε οριζόντια θέση και όχι στο πίσω τοίχωμα και σε κατακόρυφη θέση. Σας υπενθυμίζουμε ότι τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην ψηλότερη σχάρα, εκτός εάν δίνεται διαφορετική οδηγία.

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ

Αυτή η λειτουργία ψησίματος συνδυάζει την ακτινοβολούμενη θερμότητα από το γκριλ με την ταχύτητα του ψησίματος με τα μικροκύματα. Λειτουργεί μόνον όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Λόγω της περιστροφής του περιστρεφόμενου δίσκου, το φαγητό ροδίζει ομοιόμορφα.

Σε αυτό το μοντέλο υπάρχουν τρεις συνδυασμοί λειτουργιών:

600 W + γκριλ, 450 W + γκριλ και 300 W + γκριλ.

Σκεύη για μαγείρεμα με μικροκύματα + γκριλ

Να χρησιμοποιείτε σκεύη που διαπερνώνται από τα μικροκύματα. Τα σκεύη θα πρέπει να είναι πυρίμαχα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη όταν χρησιμοποιείτε συνδυασμένη λειτουργία. Μην χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος οποιουδήποτε είδους, γιατί μπορεί να λιώσει.

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με μικροκύματα + γκριλ:

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με συνδυασμένη λειτουργία είναι όλα τα είδη μαγειρεμένου φαγητού που χρειάζονται ζέσταμα και ξεροψήσιμο (π.χ. μαγειρεμένα ζυμαρικά), καθώς και φαγητά που χρειάζονται σύντομο χρόνο ψησίματος, για να ξεροψηθεί η επιφάνεια. Επίσης, η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για μερίδες φαγητού με μεγάλο πάχος, που χρειάζονται ξεροψημένη και τραγανή επιφάνεια (π.χ. κομμάτια κοτόπουλου, να τα γυρίζετε στη μέση του χρόνου ψησίματος). Ανατρέξτε στον πίνακα του γκριλ για περισσότερες λεπτομέρειες.

Σημαντική παρατήρηση:

Όταν χρησιμοποιείται συνδυασμένη λειτουργία (μικροκύματα + γκριλ), βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή και σε οριζόντια θέση και όχι στο πίσω τοίχωμα και σε κατακόρυφη θέση. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην ψηλότερη σχάρα, εκτός εάν δίνεται διαφορετική οδηγία. Διαφορετικά, πρέπει να τοποθετούνται απευθείας στον περιστρεφόμενο δίσκο. Ανατρέξτε στις οδηγίες που δίνονται στο παρακάτω διάγραμμα. Θα πρέπει να γυρίζετε το φαγητό, αν θέλετε να ροδίζει και από τις δύο πλευρές.



Οδηγός χρήσης γκριλ

Προθερμάνετε το θερμαντικό στοιχείο στη λειτουργία γκριλ για 2-3 λεπτά προτού ψήσετε το φαγητό. Χρησιμοποιήστε τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο στο γκριλ. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάξετε το φαγητό!

Νωπά τρόφιμα	Μερίδα	Χρόνος κύκλου (λεπτά)	Τρόπος ψησίματος	Χρόνος ψησίματος 1 ^{ης} πλευράς (λεπτά)	Χρόνος ψησίματος 2 ^{ης} πλευράς (λεπτά)
Φέτες τoστ	4 τεμ. (4 x 25 g)	3	Μόνο γκριλ	6-7	5-6
Οδηγίες					
Τοποθετήστε τις φέτες τoστ στη σχάρα, τη μία δίπλα στην άλλη.					
Στρογγυλά ψωμάκια (προψημμένα)	2-4 τεμάχια	3	Μόνο γκριλ	3-4	2-3
Οδηγίες					
Τοποθετήστε τα στρογγυλά ψωμάκια πρώτα με την κάτω όψη προς τα επάνω, σε κύκλο, απευθείας επάνω στη σχάρα.					
Ντομάτες ψητές	250 g (2 τεμ.)	3	300 W + Γκριλ	5½-6½	-
Οδηγίες					
Κόψτε τις ντομάτες στη μέση. Ρίξτε αλάτι, πιπέρι και λίγο τυρί από πάνω. Τοποθετήστε τις κυκλικά σε ένα επίπεδο, γυάλινο πυρέξ. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα.					
Τοστ Χαβάζι	2 τεμ. (300 g)	3	300 W + Γκριλ	7-9	-
Οδηγία					
Πρώτα ψήστε τις φέτες του ψωμιού. Βάλτε τα τοστ με τη γέμιση (ζαμπόν, ανανάς, τυρί σε φέτες) δίπλα-δίπλα στη σχάρα. Μετά το μαγείρεμα αφήστε να σταθεί για 2-3 λεπτά.					
Φτερούγες κοτόπουλου (παγωμένες)	400-500 g (6 τεμ.)	3	300 W + Γκριλ	12-14	11-13
Οδηγία					
Προετοιμάστε τα κομμάτια του κοτόπουλου, όπως για παράδειγμα, φτερούγες ή κοτόπουλο σε κομμάτια, προσθέτοντας λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα κυκλικά στη σχάρα με τα κόκαλα προς το μέσο. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά.					
Πατάτες ψητές	500 g	3	450 W + Γκριλ	10-12	-
Οδηγία					
Κόψτε τις πατάτες στα δύο και τοποθετήστε τις κυκλικά επάνω στη σχάρα, με την κομμένη πλευρά προς το γκριλ. Αλείψτε με το πιπέλο την κομμένη πλευρά με λάδι και μπαχαρικά. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ, αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά.					

Νωπά τρόφιμα	Μερίδα	Χρόνος κύκλου (λεπτά)	Τρόπος ψησίματος	Χρόνος ψησίματος 1 ^{ης} πλευράς (λεπτά)	Χρόνος ψησίματος 2 ^{ης} πλευράς (λεπτά)
Κατεψυγμένα ζυμαρικά	400 g	-	600 W + Γκριλ	16-18	-
Οδηγία					
Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα ζυμαρικά (-18 °C), π.χ. λαζάνια, τορτελίνα ή κανελόνια σε κατάλληλο γυάλινο πυρέξ και βάλτε το πάνω στη σχάρα.					
Κατεψυγμένο ψάρι ογκρατέν	400 g	-	450 W + Γκριλ	20-22	-
Οδηγία					
Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψάρι ογκρατέν (-18 °C) σε κατάλληλο γυάλινο πυρέξ και βάλτε το πάνω στη σχάρα.					
Κατεψυγμένα κομμάτια πίτσας	250 g (8 τεμ.)	-	300 W + Γκριλ	10-12	-
Οδηγία					
Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα κομμάτια πίτσας (-18 °C) ή τα μίνι κικς κυκλικά, επάνω στη σχάρα.					
Κατεψυγμένο κέικ streusel	200-250 g (1-2 τμχ)	-	300 W + Γκριλ	4-6	-
Οδηγία					
Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα κομμάτια κέικ (-18 °C) το ένα δίπλα στο άλλο επάνω στη σχάρα. Μετά την απόψυξη, αφήστε να σταθούν για 5 λεπτά.					



ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΛΙΩΣΙΜΟ ΒΟΥΤΥΡΟΥ

Τοποθετήστε 50 g βούτυρο σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο. Καλύψτε με πλαστικό καπάκι. Ζεστάνετε για 30-40 δευτερόλεπτα στα 750 W, μέχρις ότου λιώσει το βούτυρο.

ΛΙΩΣΙΜΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Τοποθετήστε 100 g σοκολάτα σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο. Ζεστάνετε για 3-5 λεπτά στα 450 W, μέχρις ότου λιώσει η σοκολάτα. Ανακατέψτε μία ή δύο φορές κατά το λιώσιμο. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάξετε το πιάτο!

ΛΙΩΣΙΜΟ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ

Τοποθετήστε 20 g κρυσταλλικού μελιού σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο. Ζεστάνετε για 20-30 δευτερόλεπτα στα 300 W, μέχρις ότου λιώσει το μέλι.

ΛΙΩΣΙΜΟ ΖΕΛΑΤΙΝΗΣ

Απλώστε τα ξηρά φύλλα ζελατίνης (10 g) επί 5 λεπτά σε κρύο νερό. Τοποθετήστε τη στραγγισμένη ζελατίνη σε ένα μικρό μπολ πυρέξ. Ζεστάνετε επί 1 λεπτό στα 300 W. Ανακατέψτε μετά το λιώσιμο.

ΓΛΑΣΟ (ΓΙΑ ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΤΟΥΡΤΕΣ)

Ανακατέψτε γλάσο στιγμής (περίπου 14 g) με 40 g ζάχαρη και 250 ml κρύο νερό. Ψήστε χωρίς σκέπασμα σε γυάλινο μπολ πυρέξ για 3,5 έως 4,5 λεπτά στα 750 W, έως ότου το γλάσο να γίνει διαφανές. Ανακατέψτε δυο φορές κατά το ψήσιμο.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

Τοποθετήστε 600 g φρούτων (π.χ. διάφορα μούρα) σε γυάλινο μπολ πυρέξ κατάλληλου μεγέθους με καπάκι. Προσθέστε 300 g ζάχαρη συντήρησης και ανακατέψτε καλά. Ψήστε σκεπασμένο επί 10-12 λεπτά στα 750 W. Ανακατέψτε πολλές φορές κατά το ψήσιμο. Αδειάστε το μείγμα κατευθείαν σε μικρά βαζάκια μαρμελάδας με βιδωτό καπάκι. Αφήστε να σταθούν σκεπασμένα για 5 λεπτά.

ΠΟΥΤΙΓΚΑ

Αναμείξτε το μείγμα πουτίγκας με ζάχαρη και γάλα (500 ml) ακολουθώντας τις οδηγίες του παρασκευαστή και ανακατέψτε καλά. Χρησιμοποιήστε γυάλινο μπολ πυρέξ κατάλληλου μεγέθους με καπάκι. Ψήστε σκεπασμένο επί 6,5 έως 7,5 λεπτά στα 750 W. Ανακατέψτε καλά πολλές φορές κατά το ψήσιμο.

ΚΑΒΟΥΡΝΤΙΣΜΑ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ ΣΕ ΦΕΤΕΣ

Απλώστε ομοιόμορφα 30 g φετών αμυγδάλου σε ένα κεραμικό πιάτο μεσαίου μεγέθους. Ανακατέψτε αρκετές φορές κατά το καβούρντισμα για 3,5 έως 4,5 λεπτά στα 600 W. Αφήστε να σταθούν για 2-3 λεπτά στο φούρνο. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάξετε το πιάτο!

ΛΥΣΕΙΣ ΣΕ ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΠΟΡΙΕΣ Ή ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Εάν αντιμετωπίζετε κάποιο από τα ακόλουθα προβλήματα, δοκιμάστε τις λύσεις που αναφέρονται παρακάτω.

Είναι φυσιολογικό.

- Υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου.
- Ροή αέρα περιμετρικά της πόρτας και στο εξωτερικό περιβλήμα.
- Αντανάκλαση φωτός περιμετρικά της πόρτας και του εξωτερικού περιβλήματος.
- Διαφυγή ατμού περιμετρικά της πόρτας ή από τις οπές αερισμού.

Ο φούρνος δεν τίθεται σε λειτουργία όταν πατάτε το κουμπί Start (Έναρξη) (◀▶).

- Είναι η πόρτα τελείως κλειστή;

Το φαγητό είναι εντελώς άψητο.**Ρυθμίσατε σωστά το χρονοδιακόπτη ή/και πατήσατε το κουμπί Start (Έναρξη) (◀▶).**

- Είναι η πόρτα κλειστή;
- Υπερφορτώσατε το ηλεκτρικό κύκλωμα και κήκε κάποια ασφάλεια ή ενεργοποιήθηκε κάποιος ασφαλειοδιακόπτης;

Το φαγητό είναι υπερβολικά ή ελάχιστα ψημένο.

- Ρυθμίσατε σωστά τη διάρκεια ψησίματος για το συγκεκριμένο τύπο φαγητού;
- Επιλέξατε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος;

Δημιουργία σπινθήρα και κρότου στο εσωτερικό του φούρνου (τόξο).

- Χρησιμοποιήσατε πιάτο με μεταλλική διακόσμηση;
- Αφήσατε κάποιο πιρούνι ή κάποιο άλλο μεταλλικό σκεύος μέσα στο φούρνο;
- Μήπως το αλουμινόχαρτο βρίσκεται πολύ κοντά στα εσωτερικά τοιχώματα;

Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.

- Για λόγους ασφαλείας, η αντικατάσταση του λαμπτήρα δεν πρέπει να πραγματοποιείται από εσάς. Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της Samsung, προκειμένου να αντικαταστήσει το λαμπτήρα ένας ειδικευμένος τεχνικός.

Ο φούρνος προκαλεί παρεμβολές με ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις.

- Ενδέχεται να υπάρξουν μικρές παρεμβολές σε τηλεοράσεις ή ραδιόφωνα κατά τη λειτουργία του φούρνου. Είναι φυσιολογικό. Για να επιλύσετε αυτό το πρόβλημα, τοποθετήστε το φούρνο μακριά από τηλεοράσεις, ραδιόφωνα και κεραίες.
- Εάν υπάρξει παρεμβολή που μπορεί να γίνει αντιληπτή από τον μικροεπεξεργαστή του φούρνου, ενδέχεται να μηδενιστεί η οθόνη. Για να επιλύσετε το πρόβλημα, αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας και επανασυνδέστε το. Μηδενίστε την ώρα.

**Καπνός και δυσάρεστη οσμή κατά την πρώτη λειτουργία.**

- Είναι μια προσωρινή κατάσταση που προκαλείται από τη θέρμανση των καινούργιων εξαρτημάτων. Ο καπνός και η οσμή θα εξαφανιστούν εντελώς μετά από 10 λεπτά λειτουργίας. Για να απομακρύνετε πιο γρήγορα την οσμή, τοποθετήστε μια φέτα λεμονιού ή χυμό λεμονιού στο θάλαμο, και αφήστε το φούρνο μικροκυμάτων να λειτουργήσει.

 Εάν οι παραπάνω οδηγίες δεν σας καλύπτουν για την επίλυση του προβλήματός σας, επικοινωνήστε με την τοπική υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της SAMSUNG. Διαβάστε τις παρακάτω πληροφορίες:

- Το μοντέλο και οι σειριακοί αριθμοί συνήθως αναγράφονται στο πίσω μέρος του φούρνου
- Τα στοιχεία της εγγύησής σας
- Σαφή περιγραφή του προβλήματος

Κατόπιν επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης μετά την πώληση της SAMSUNG.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Η SAMSUNG προσπαθεί συνεχώς να βελτιώνει τα προϊόντα της. Επομένως, οι προδιαγραφές σχεδιασμού και αυτές οι οδηγίες χρήσης ενδέχεται να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Μοντέλο	GE731K, GE732K, GE733K
Πηγή ρεύματος	230 V ~ 50 Hz
Κατανάλωση ισχύος	
Μικροκύματα	1150 W
Γκριλ	1100 W
Συνδυασμένη λειτουργία	2250 W
Ισχύς εξόδου	100 W / 750 W (IEC-705)
Συχνότητα λειτουργίας	2450 MHz
Μάγνητρο	OM75S (31)
Μέθοδος ψύξης	Μοτέρ με ανεμιστήρα ψύξης
Διαστάσεις (Π x Υ x Β)	
Εξωτερικά	489 x 275 x 365 mm (GE731K) 489 x 275 x 369 mm (GE732K) 489 x 275 x 363 mm (GE733K)
Κοιλότητα φούρνου	330 x 211 x 309 mm
Όγκος	20 λίτρα
Βάρος	
Καθαρό	11,5 kg περίπου



ΣΗΜΕΙΩΣΗ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



Ερωτήσεις ή σχόλια

Χώρα	Καλέστε	ή επισκεφθείτε μας στην ηλεκτρονική μας διεύθυνση
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-03917K-00





GE731K
GE732K
GE733K

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.

SAMSUNG





CONTENTS

Quick look-up guide	11
Accessories	12
Oven	13
Control panel	13
How a microwave oven works	14
Checking that your oven is operating correctly	14
Setting the energy save mode	14
Setting the time	15
Cooking/Reheating	15
Power levels	16
Stopping the cooking	16
Adjusting the cooking time	16
Using the instant reheat/cook feature	17
Instant reheat/cook settings	17
Using the auto rapid defrost feature	18
Auto rapid defrost settings	18
Grilling	19
Combining microwaves and the grill	19
Multistage cooking	20
Choosing the accessories	20
Switching the beeper off	21
Safety-locking your microwave oven	21
Cookware guide	21
Cooking guide	23
What to do if you are in doubt or have a problem	31
Technical specifications	32

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS



WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.



CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.



Warning; Fire hazard



Warning; Hot surface



Warning; Electricity



Warning; Explosive material



Do NOT attempt.



Do NOT touch.



Do NOT disassemble.



Follow directions explicitly.



Unplug the power plug from the wall socket.



Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.



Call the service center for help.



Note



Important



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

WARNING (Microwave function only)

-  **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
-  **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
-  **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
-  This appliance is intended to be used in household only.

-  **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
-  **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
-  Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
-  When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

- ★ The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- ☞ If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- ★ **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- ★ **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- ☞ Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- ★ The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

- ☞ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- ☞ The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
- ★ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ★ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ☞ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ☞ **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- ☞ The appliance should not be cleaned with a water jet.



- ★ This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- ★ Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- ★ If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- ★ The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- ☐ The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

WARNING (Oven function only) - Optional

- ☐ **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- ★ During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- ☐ **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- ☐ A steam cleaner is not to be used.
- ☐ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- ★ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- ★ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- ☐ Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- ☐ The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- ☐ The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- ☐ Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- ☐ Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

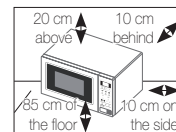
This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
 3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
 4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- ☐ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
 - ☐ Do not install the microwave oven in hot or



damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

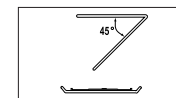
- Inside and outside surfaces
 - Door and door seals
 - Turntable and Roller rings (Turntable type model only)
- ☑ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- ☑ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth

and warm, soapy water. Rinse and dry.

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.
- ☑ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
- Accumulate
 - Prevent the door from closing correctly
- ☑ **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater





downward by 45 ° and clean it.
(Swing heater model only)

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

- ❑ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
 - Contact the nearest after-sales service centre
- ❑ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

- ❑ This microwave oven is not intended for commercial use.
- ❑ The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

⚠ WARNING					
❑ Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.		✓	✓	✓	✓
❑ Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.		✓	✓	✓	✓
❑ For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.		✓	✓	✓	✓
❑ Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.		✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.		✓	✓	✓	✓
★ Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.		✓	✓	✓	✓
❑ Do not pull or excessively bend or place heavy objection the power cord.		✓	✓	✓	✓
★ In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.		✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.		✓	✓	✓	✓



	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		

	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: - Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. - Cover with a clean, dry dressing. - Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓

CAUTION



	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓

	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.			✓	✓
	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓			✓
	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- (a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- (b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- (c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - (1) door (bent)
 - (2) door hinges (broken or loose)
 - (3) door seals and sealing surfaces
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- (a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.
 - (b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.



- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the **Power Level** (⏻) button once or more times.



2. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** or **10 s** button as required.

h 10 min min 1 min 10 s

3. Press the **Start** (⏻) button.

Result : Cooking starts.
The oven beeps four times when cooking is over.



Start

If you want to defrost some food.

1. Place the frozen food in the oven.
Press the **Rapid Defrost** (⏻) button once or more times according to the type of food to be defrosted.



Rapid

2. Select the weight by pressing the **kg** and **100g** buttons as required.

Kg 100g

3. Press the **Start** (⏻) button.



Start

If you want to add an extra minute.

Leave the food in the oven.
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

+30 s



**If you want to grill some food.**

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (U) button, time setting (**10 min**, **1 min** and **10 s**) and **Start** (◇) button.



2. Place the food on the rack in the oven.
Press the **Grill** (U) button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.

$\frac{\text{h}}{10 \text{ min}}$ $\frac{\text{min}}{1 \text{ min}}$ 10 s

3. Press the **Start** (◇) button.



Start

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

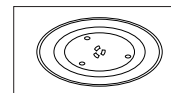
1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

Purpose : The roller ring supports the turntable.



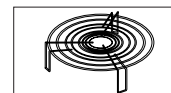
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



3. **Grill rack**, to be placed on the turntable.

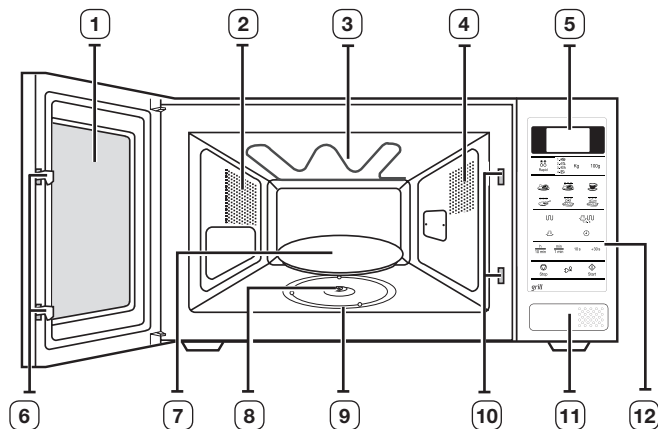
Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



-  **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

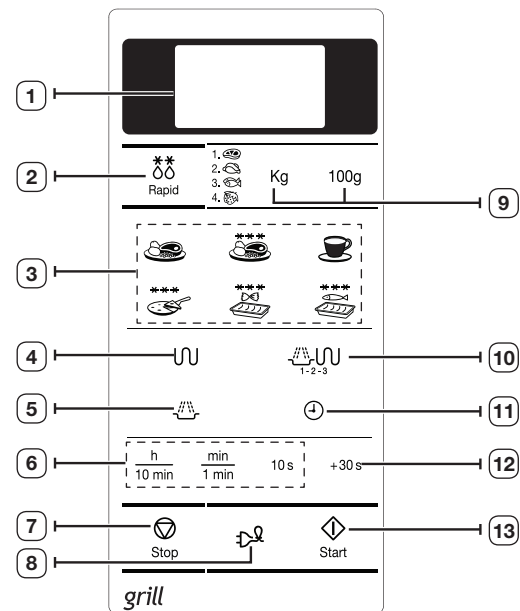


OVEN



- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1. DOOR | 7. TURNTABLE |
| 2. VENTILATION HOLES | 8. COUPLER |
| 3. GRILL | 9. ROLLER RING |
| 4. LIGHT | 10. SAFETY INTERLOCK HOLES |
| 5. DISPLAY | 11. OPEN DOOR PUSH BUTTON |
| 6. DOOR LATCHES | 12. CONTROL PANEL |

CONTROL PANEL



- | | |
|---|--------------------------|
| 1. DISPLAY | 7. STOP/CANCEL BUTTON |
| 2. AUTO RAPID DEFROST
FEATURE SELECTION | 8. ENERGY SAVE BUTTON |
| 3. INSTANT REHEAT/COOK
FEATURE SELECTION | 9. WEIGHT SELECTION |
| 4. GRILL MODE BUTTON | 10. COMBI MODE BUTTON |
| 5. MICROWAVE MODE BUTTON | 11. CLOCK SETTING BUTTON |
| 6. TIME SETTING BUTTON | 12. +30s BUTTON |
| | 13. START BUTTON |

ENGLISH

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

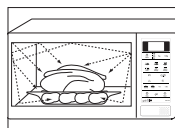
Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Instant Reheat/Cook
- Cook

Cooking Principle.

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Water content
 - Initial temperature (refrigerated or not)

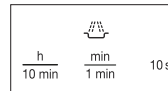


-  As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:
- Even cooking of the food right to the centre
 - The same temperature throughout the food

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel. First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Power Level** (🔊) button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **1 min** button the appropriate number of times.



2. Press the **Start** (▶) button.

Result : The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.



-  The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- Press the **Energy Save** (🔌) button.
- To remove energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.





SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

 Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

1. To display the time in the...

24-hour notation

12-hour notation

Press the **Clock** (🕒) button once or twice.



2. Set the hour with the **h** button and the minutes with the **min** button.

h	min
10 min	1 min

3. When the right time is displayed, press the **Clock** (🕒) button again to start the clock.

Result : The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

Always check your cooking settings before leaving the oven unattended. First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Power Level** (🔊) button.

Result : The 750 W (maximum cooking power) indications are displayed.

Select the appropriate power level by pressing the **Power Level** (🔊) button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.



2. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.

h	min	s
10 min	1 min	10 s

3. Press the **Start** (▶) button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

- 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.



Start

 **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	750 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST (❄️)	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I (🔥🍷)	600 W	1100 W
COMBI II (🔥🍷)	450 W	1100 W
COMBI III (🔥🍷)	300 W	1100 W

🔍 If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

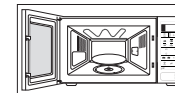
🔍 If you select lower power level, the cooking time must be increased.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;
Open the door.

Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** (🔼) button again.



2. To stop completely;
Press the **Stop** (⏏) button.

Result : The cooking stops.
If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (⏏) button again.

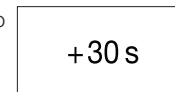


- 🔍 You can cancel any setting before starting cooking by simply pressing **Stop** (⏏) button.

ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **+30 s** button once for each 30 seconds to be added.

1. Press the **+30 s** button once for each 30 seconds to be added.



2. Press the **Start** (🔼) button.





USING THE INSTANT REHEAT/COOK FEATURE

With the Instant Reheat feature, the cooking time is set automatically. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat button the required number of times.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Press the **Instant Reheat/Cook** button which you want the required number of times.

- Result :** Press **Start** (◊) button to start cooking. When it has finished:
- 1) The oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
 - 3) The current time is displayed again.



Example: Press the **Drinks** button once times to reheat one cups of coffee. Refer to the table on the opposite page for further details.

Use only recipients that are microwave-safe.

INSTANT REHEAT/COOK SETTINGS

The following table presents 6 Auto Reheat/Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Food/ Button	Serving size	Standing time	Recommendations
Ready meals (chilled) 	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).

Food/ Button	Serving size	Standing time	Recommendations
Drinks (Coffee, milk, tea, water with room temperature) 	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup (150 ml) or mug (250 ml) in the centre of turntable. Stir carefully before and after standing time.
Frozen ready meals (frozen) 	300-350 g 400-450 g	4 min.	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
Frozen fish gratin (frozen) 	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen fish gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen ready products consisting of fish fillets topped with vegetables and sauce.
Frozen mini quich/pizza (frozen) 	150 g (4-6 pcs) 250 g (7-9 pcs)	-	Put the frozen mini-quiches or mini-pizzas evenly on the rack.
Frozen pasta gratin (frozen) 	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni.

USING THE AUTO RAPID DEFROST FEATURE

The Auto Rapid Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and fruit/berry. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

 Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Rapid Defrost** (**) button one or more times. (Refer to the table on the opposite page for further details)

**
Rapid

2. Select the food weight by pressing the **kg** and **100g** button.
It is possible to set up to a maximum of 1500 g.

Kg 100g

3. Press the **Start** (◇) button.

Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start** (◇) button again to finish defrosting.

◇
Start

 You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 15 for further details.

AUTO RAPID DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Rapid Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and fruit/berry on a ceramic plate.

Code/Food	Portion	Standing time	Recommendations
1. Meat 	200-1500 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2. Poultry 	200-1500 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3. Fish 	200-1500 g	20-80 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4. Fruit/Berry 	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

 Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 28.



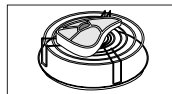
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

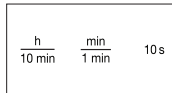
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (U) button, time setting (**10 min**, **1 min** and **10 s**) and **Start** (◇) button.



2. Open the door and place the food on the rack.



3. Place the food on the rack in the oven. Press the **Grill** (U) button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons. (The maximum grilling time is 60 minutes.)



4. Press the **Start** (◇) button.

Result :

The oven light comes on and the turntable starts rotating.

- 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.



COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.

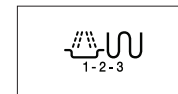


2. Press the **Combi** (U) button.

Result :

The following indications are displayed:

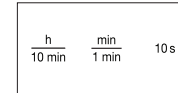
U (microwave and grill mode)
600 W (out power)



Select the appropriate **power level** by pressing the **Combi** (U) button again until the corresponding power level is displayed.

You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons. The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Press the **Start** (◇) button.

Result :

Combination cooking starts. When it has finished.

- 1) The oven beeps four times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.



MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food up to three stages.

Example: You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 500 g fish in three stages:

- Defrosting
- Cook I
- Cook II

 You can set between two and three stages in multistage cooking. If you set three stage, the first stage must be defrosting. Don't press **Start** (◊) button until you've set the final stage.

1. Press the **Rapid Defrost** (**) button once or more times.



2. Set the weight by pressing the **kg** and **100g** buttons the appropriate number of times (500 g in the example).

Kg 100g

3. Press the **Power Level** (#) button.
The microwave mode (I) :

#; if necessary, set the power level by pressing the **Power Level** (#) button again one or more times (600 W in the example).



4. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropriate number of times (4 minutes in the example).

h min 10 s
10 min 1 min

5. Press the **Grill** (U) button.
The grill mode (II):



6. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropriate number of times (5 minutes in the example).
(The maximum grilling time is 60 minutes)

h min 10 s
10 min 1 min

7. Press the **Start** (◊) button.

Result :

The three modes [defrosting and cooking (I, II)] are selected one after the other. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep halfway through defrosting to remind you to turn the food over. When cooking is over, the oven beeps four times.

- The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- The current time is displayed again.



CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof.

-  For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 21-22.





SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Stop** (⏏) and **Start** (▶) buttons at the same time.

Result : The oven will not beep each time you press a button.



2. To switch the beeper back on, press the **Stop** (⏏) and **Start** (▶) buttons again at the same time.

Result : The oven operates with the beeper on again.



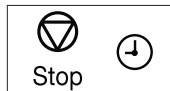
SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.

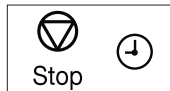
1. Press the **Stop** (⏏) and **Clock** (⌚) buttons at the same time.

Result : The oven is locked (no functions can be selected).



2. To unlock the oven, press the **Stop** (⏏) and **Clock** (⌚) buttons again at the same time.

Result : The oven can be used normally.



COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.



Cookware	Microwave-safe	Comments
Glassware - Oven-to-table ware - Fine glassware - Glass jars	✓ ✓ ✓	Can be used, unless decorated with a metal trim. Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal - Dishes - Freezer bag twist ties	✗ ✗	May cause arcing or fire.
Paper - Plates, cups, napkins and kitchen paper - Recycled paper	✓ ✗	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. May cause arcing.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Plastic - Containers - Cling film - Freezer bags	✓ ✓ ✓ ✗	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended
✓✗ : Use Caution
✗ : Unsafe



COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.

Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.

Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (Parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (Parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice	250 g	750 W	22-23	10	Add 600 ml cold water.
Mixed rice (Rice + wild rice)	250 g	750 W	18-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (Rice + grain)	250 g	750 W	19-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	750 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (750 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	6½-7½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	5-6	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	4½-5	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	5-5½	3	Cut leeks into thick slices.



Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take. Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 750 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W. Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example). Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout. Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.



REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tec, water with room temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug) 500 ml (2 mug)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup 150 ml or mug 250 ml in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.



Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Frozen ready meal	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Put microwave proof dish with frozen ready meal (-18 °C) on the turntable. Pierce film or cover with microwave cling film. After reheating stand for 4 minutes.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.



DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	500 g	10-12	5-20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	12-14	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1000 g	25-28		
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs)	6-7	5-20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
	400 g	11-13		
	4 pcs			
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs	1½-2	5-10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
	4 pcs	3-4		
Toast/sandwich	250 g	4-5		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	8-10		



GRILL

The grill-heating elements are located underneath the ceiling of the cavity. They operate while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 2-3 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.

Three combination modes are available with this model:

600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.



Grill guide

Preheat the heater with the grill-function for 2-3 minutes before grilling food. Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling. Use oven gloves when taking out food.

Fresh food	Portion	Preheat time (min)	Cooking mode	1 st side time (min.)	2 nd side time (min.)
Toast slices	4 pcs (4 x 25 g)	3	Grill only	6-7	5-6
Instructions					
Put the toast slices side by side on the rack.					
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	3	Grill only	3-4	2-3
Instructions					
Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the rack.					
Grilled tomatoes	250 g (2 pcs)	3	300 W + Grill	5½-6½	-
Instructions					
Cut tomatoes into halves. Put salt, pepper and some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place dish on the rack.					
Toast hawaii	2 pcs (300 g)	3	300 W + Grill	7-9	-
Instruction					
Toast the bread slices first. Put the toast with topping (ham, pineapple, cheese slices) side by side on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.					
Chicken wings (chilled)	400-500 g (6 pcs)	3	300 W + Grill	12-14	11-13
Instruction					
Prepare chicken pieces such as chicken wings or drumsticks with oil and spices. Put them in a circle on the rack with the bones to the middle. After grilling stand for 2-3 minutes.					

Fresh food	Portion	Preheat time (min)	Cooking mode	1 st side time (min.)	2 nd side time (min.)
Baked potatoes	500 g	3	450 W + Grill	10-12	-
Instruction					
Cut potatoes into halves and put in a circle on the rack with the cut side to the grill. Brush cut side with olive oil and spices. After grilling stand for 3 minutes.					
Frozen pasta	400 g	-	600 W + Grill	16-18	-
Instruction					
Put the frozen pasta (-18°C), e.g. lasagne, tortellini or caneloni in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.					
Frozen fish gratin	400 g	-	450 W + Grill	20-22	-
Instruction					
Put the frozen fish gratin (-18°C) in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.					
Frozen pizza snacks	250 g (8 pcs)	-	300 W + Grill	10-12	-
Instruction					
Put the frozen pizza snacks (-18°C) or mini quiches in a circle on the rack.					
Frozen streusel cake	200-250 g (1-2 pcs)	-	300 W + Grill	4-6	-
Instruction					
Put the frozen cake pieces (-18°C) side by side on rack. After defrosting stand for 5 minutes.					



SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 750 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 750 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 750 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 750 W. Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the Start (⏻) button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start** (⏻) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparkling and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

**Smoke and bad smell when initial operating.**

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

 If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GE731K, GE732K, GE733K
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1150 W
Grill	1100 W
Combined mode	2250 W
Output power	100 W / 750 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 365 mm (GE731K) 489 x 275 x 369 mm (GE732K) 489 x 275 x 363 mm (GE733K)
Oven cavity	330 x 211 x 309 mm
Volume	20 liter
Weight	
Net	11.5 kg approx



NOTE

NOTE

ENGLISH



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800 - SAMSUNG (0800 - 7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DE68-03917K-00

